

SELECCIÓN OCTUBRE 2017

LA DONCELLA DE LA VIÑA

“Los vinos cervantinos de Pago Guijoso”

Una selección con la que nos adentramos en una de las calificaciones más exclusivas de España, la denominación de origen Pago (D.O. Pago). En este caso hemos seleccionado dos vinos de Pago Guijoso, unas 60 hectáreas de viñedo, enclavadas en un paraje cervantino de gran belleza en el corazón de Albacete (El Bonillo), rodeado de bosques claros de encinas y sabinas, junto al nacimiento del río Guadiana.

Bodegas Pago de Guijoso fue una de las primeras bodegas en conseguir la denominación de Vino de Pago, ahora propiedad de Familia Conesa, que con sentimiento, pureza ecológica y pasión siguen manteniéndolo como un referente de calidad.

PROMOCIÓN PARA SOCIOS

6 botellas: 4 Doncella Tinto + 2 Doncella Chardonnay: PRECIO 32,00€	3 botellas: 2 Doncella Tinto + 1 Doncella Chardonnay: PRECIO 18,00€
--	--

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“La de Vino de Pago es una clasificación excepcional, un reconocimiento que surgió para amparar ciertos vinos singulares, nacidos de una estrecha relación entre vino y bodega. Una excelsa clasificación otorgada sólo a un puñado de viñedos, entre los que se encuentra El Guijoso. Sirva esta selección como una amable introducción a la singularidad del mismo, en la que hemos buscado sus dos vinos más juveniles, desnudos de maderación e interferencias, pero dotados de todo su terroir, pasión y singularidad: La Doncella de la Viña”



LA DONCELLA · de las viñas

**LA DONCELLA DE LA VIÑA
 TEMPRANILLO & SYRAH**

Bodegas: Familia Conesa
Zona de Producción: D.O. Pago Guijoso
Tipo de Vino: Tinto Roble (3 meses en barricas)
Uva: 80% Tempranillo y 20% Syrah
Tiempo de Guarda: Vinos concebidos para su disfrute desde su embotellado, no precisa de reposo en botella.
Maridaje: Sensacional con arroces caldosos cocinados en cazuela de barro.
Momento sugerente: Es la apertura Ruy López en la mesa (1. e4 e5 2. Cf3 Cc6 3. Ab5.), los movimientos básicos y sustanciales, ante del desfile de piezas pesadas por el tablero.
Temperatura de consumo: Servir a 15°

**LA DONCELLA DE LA VIÑA
 CHARDONNAY**

Bodegas: Familia Conesa
Zona de Producción: D.O. Pago Guijoso
Tipo de Vino: Joven
Uva: 100% Chardonnay