

## *Els Pájáros*

### Nota de tast

*Color de cirera picota fosc, molt intens i brillant, amb rivet granat.*

*En nas hi domina el caràcter vegetal amb aromes de regalèssia negra, especial i notes torrades.*

*En boca l'atac és dolçenc i suau, i contrasta amb un gran volum posterior, carnositat, untuositat i notes rugoses.*

*Fusta ben integrada.*

*Gran persistència*

### Maridatge

Per la seva estructura, reclama àpats amb gran consistència.

Marida a la perfecció amb carns vermelles o simplement amb formatges curats.

### Varietats

100% Carinyena (Samsó)



### Elaboració

Temperatura de fermentació controlada (24-28°C)  
Maceració de 20 dies en bótes de roure francès de 500 l i *pigeage*

### Envelliment

12 mesos en bótes noves de roure francès de 300 l  
Torrat mitjà  
Envelliment posterior en tanc durant 3 mesos abans d'embotellar

### Vinyes

Vinyes velles: de 75 a 110 anys  
Sòl: panal, llicorella, argila i calcari

### Verema

Manual  
De mitjan a finals de setembre

### Producció total

1.800 ampolles

### Anàlisi

15% vol. alcohol  
5.2 g/l ATT  
1.7g/l sucres

### Premis i mencions

#### **La Guía de vins de Catalunya 2019:**

- Els Pájáros 2016: 93p.

#### **Guía Peñín 2019:**

- Els Pájáros 2016: 92p.

#### **Gilbert Gaillard 2018:**

- Els Pájáros - 2015: 91/100:GOLD

#### **La Guía de vins de Catalunya 2018:**

- Els Pájáros 2015: 9,54p.

#### **Guía Peñín 2018:**

- Els pájaros 2015: 92p.

**Selection Das Genusmagazin 2017:**

- 2015 Els Pájáros: 4 \*\*\*\* stars = Gold

**La Guía de vins de Catalunya 2017:**

- Dos Pájáros 2012: 9,57p.

**Guía Peñin 2017:**

- 2 Pájáros 2013: 93 p.

**Selection Das Genusmagazin 2016:**

- 2 Pájáros 2012: 4 Stars, GOLD

**La Guía de vins de Catalunya 2016:**

- Dos Pájáros 2011: 9,24p.

**Guía Proensa 2016:**

- Dos Pájáros 2013: 90 p.

**Selection Das Genusmagazin 2016**

- Dos Pájáros 2011: 4\*\*\*\*

**Guía Peñín de los Vinos de España 2016**

- Dos Pájáros 2013: 93p.

**Wein - Plus, 19 February 2015:**

- Dos Pájáros 2012 : **93 WP** = Outstanding

**La Guia de Vins de Catalunya 2015:**

- Dos Pájáros (2010): **9,19p.** Mineral, Potent i Herbes Aromàtiques

**Guía Peñín de los Vinos de España 2015:**

- Dos Pájáros 2012: **92p.**

**Decanter Asia Wine Awards:**

- **Dos Pájáros 2012: Bronze Medal.** Se describe como limpio. En nariz vibrante mora, grosella almizcle, pimienta i toques de violeta. En boca delicado, equilibrado, volvemos a encontrar la violeta y regaliz. Un acabado elegante y agradable.

**Jancis Robinson "A Catalan Collection":**

- Capçanes 2 Pájáros 2012, **16+p**: 100% Samso (Cariñena). Broad and rich on the nose with deeply buried chestnut notes. Still quite young and embryonic. Rather pinched on the finish. Bracing at the moment! Drink 2016- 2022

**Vivir el Vino:**

- 2 Pájáros 2012: **92p**.

**"The Wine Advocate", Robert Parker, USA 2014**

- 2 Pajaros (2011): **90p**

**Selection Wine Tasting:**

- 2 Pájáros 2012: 86p.

**"The Wine Advocate", Robert Parker, USA 2014**

- 2 Pajaros (2011): **90p**

**"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:**

- 2 Pájáros 2011, **93p** Vino Excelente 100% Cariñena, Color cereza muy intenso. Aroma tostado, chocolate, fruta sobremadurada, mineral, roble cremoso. Boca potente, estructurado, fruta madura, taninos maduros.