

## *Els Pájáros*

### Nota de cata

- *Color cereza picota, muy intenso y brillante con ribete granate*
- *En nariz domina su carácter vegetal junto a aromas de regaliz, especiado i notas de tostado.*
- *En boca tiene un ataque dulce y suave que contrasta con su gran volumen, carnosidad y untuosidad. Madera bien integrada. Gran persistencia*

### Maridaje

- Reclama comidas con gran consistencia
- Carnes rojas o simplemente quesos curados

### Variedades

100% Samsó



### Elaboración

- Temperatura controlada 24-28°
- Levaduras autóctonas
- Maceración: 20 días en barricas de roble francés (500 l)

### Envejecimiento

- 12 meses en madera francesa nueva (300 l)
- Tostado medio
- 3 meses en tanque antes de embotellar

### Viñedos

- Viñas viejas: de 75 a 110 años.
- Terroir: Llicorella, caliza, arcilla.

### Vendimia

- Manual
- De principio a final de septiembre .

### Producción total

1.800 botellas

### Análisis

- Grado alcohólico: 15 %
- ATT: 5.2g/l
- Azúcares: 1.7 g/l

### Premios y menciones

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

- Els Pàjaros 2016: 93p.

#### **Guía Peñín 2019:**

- Els Pàjaros 2016: 92p.

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

- Els Pàjaros - 2015: 91/100:GOLD

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

- Els Pàjaros 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.