



## FICHA TÉCNICA Y DE CATA

**NOMBRE DE LA BODEGA:** BODEGAS DEL CAMPO, S. L.  
**NOMBRE DEL VINO:** TINTO 6 MESES EN BARRICA COSECHA 2013  
**MARCA:** **PAGOS DE QUINTANA**  
**ORIGEN:** D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA  
**ENOLOGO:** MARIA GARCIA  
**PRODUCCION:** 125.500 botellas 75 cl.

### CATA

**Fase Visual:** Color rojo cereza con reflejos violáceos que denotan su juventud

**Fase olfativa:** Capa de color muy elevada, limpio y brillante. Intensidad aromática muy alta, muy expresivo, con aromas a frutas rojas como las fresas y frambuesas, especias dulces y vainilla.

**En boca:** En boca muy estructurado y carnoso. Potente y de carácter frutal con taninos maduros. Equilibrado y largo

**Gastronomía:** Asados y guisos de caza.

**Temperatura de Consumo:** 14-18 C

**observaciones:** Calificación otorgada a esta añada por el C. R. D. O. "RIBERA DEL DUERO" fue de BUENA

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad :** Tinto Fino 100 %

**Viñedos:** Situados a 800 m. de altitud . Viticultura integrada.

**Fermentación Alcohólica:** 10 días en depósitos de acero inoxidable

**Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable.

**Método de Filtrado :** Microfiltración por cartucho de membrana

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble americano, 2 meses en la botella mínimo.

**Analítica:** (Método acreditado por el ENAC)

| <u>Determinación</u>      | <u>Resultado</u> | <u>Unidades</u> |
|---------------------------|------------------|-----------------|
| GRADO ADQUIRIDO 20°C      | 13,88            | % VOL           |
| ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)  | 5,02             | g/l             |
| pH                        | 3,68             | pH              |
| ACIDEZ VOLATIL(ACETICO)   | 0,41             | g/l             |
| GLUCOSA + FRUCTOSA        | 0,10             | g/l             |
| AZUCARES REDUCTORES       | 1,30             | g/l             |
| ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL | 37               | mg/l            |
| ACIDO MALICO              | 0,12             | g/l             |

### INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Etiqueta Frontal :** Cónica 70 x 110 mm.

**Etiqueta Posterior:** Contraetiqueta cónica 90 x 65 mm.  
 Contraetiqueta de la D.O. 60 x 24 mm.

**Código EAN 13:** 8428612010279

**Corcho :** Natural 44x24 mm.

**Botella:** Bordelesa 75 cl.

**Embalaje:** Caja de cartón 6 y 12 uds.

### CONTACTO

Bodegas del Campo, S.L.

Camino de Fuentenavares, s/n

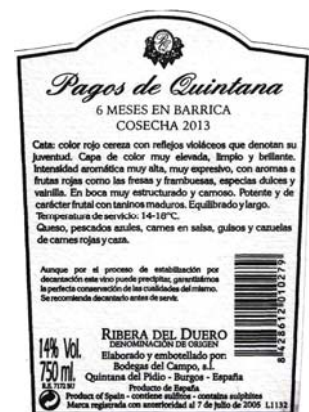
09370 QUINTANA DEL PIDIO ( Burgos)

Tel. +34 947561034 Fax. +34 947561038

e-mail: [bodegas@pagosdequintana.com](mailto:bodegas@pagosdequintana.com) web: [www.pagosdequintana.com](http://www.pagosdequintana.com)

### DISTRIBUCIÓN

A nivel nacional y exportaciones a Europa, América y Asia.





## FICHA TÉCNICA Y DE CATA

**NOMBRE DE LA BODEGA:** BODEGAS DEL CAMPO, S. L.  
**NOMBRE DEL VINO:** TINTO CRIANZA COSECHA 2010  
**MARCA:** **PAGOS DE QUINTANA**  
**ORIGEN:** D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA  
**ENOLOGO:** MARIA GARCIA  
**PRODUCCION:** 29.300 botellas 75 cl.

### CATA

**Fase Visual:** Vinotinto color rojo granate con reflejos del mismo color. Intensidad alta de color, muy cubierto. Limpio y brillante

**Fase olfativa:** Intenso, complejo, con aromas de frutas rojas maduras y notas de frutas confitadas. Destacan aromas propios de su crianza en bodega tales como el cacao, torrefactos y especias dulces.

**En boca:** entrada delicada y elegante. Su paso por boca es sedoso y marcado por una fruta bien madura. Equilibrado, con una buena acidez y sensación tánica bien pulida. Final de boca largo y persistente.

**Gastronomía:** Carnes en salsa, guisos y cazuelas de carnes rojas y caza.

**Temperatura de Consumo:** 16 – 18° C

**Observaciones:** Calificación otorgada a esta añada por la Denominación de Origen "RIBERA DEL DUERO" fue de **EXCELENTE**.

### INFORMACIÓN TECNICA

**Variedad de Uva:** Tinto Fino 100%

**Vñedos:** Situados a 800m. de altitud de entre 45 y 60 años.

**Fermentación Alcohólica:** 10 días en depósito de acero inoxidable

**Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable

**Método de Filtrado:** Microfiltración por cartucho de membrana.

**Crianza:** 14 meses en barricas de roble americano y francés, 12 en botella

**Analítica:** (Método acreditado por el ENAC)

| <u>Determinación</u>      | <u>Resultado</u> | <u>Unidades</u> |
|---------------------------|------------------|-----------------|
| GRADO ADQUIRIDO 20°C      | 14,57            | % VOL           |
| ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)  | 4,72             | g/l             |
| Ph                        | 3,69             |                 |
| GLUCOSA+FRUCTOSA          | 0,4              |                 |
| AZUCARES REDUCTORES       | 1,60             | g/l             |
| ACIDEZ VOLATIL (ACETICO)  | 0,52             | g/l             |
| ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL | 88               | mg/l            |
| ACIDO MALICO              | 0,00             | g/l             |

### INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Etiqueta Frontal:** Cónica 75 x 110 mm.

**Etiqueta Posterior:** Contraetiqueta cónica 91 x 67 mm.

Contraetiqueta de la D.O. 60 x 24 mm.

**Código EAN 13:** 8428612010095

**Corcho:** Natural 44 x 24 mm.

**Botella:** Bordelesa 75 cl.

**Embalaje:** Caja de cartón de 12 y 6 Uds.

### CONTACTO

Bodegas del Campo, S.L.

Camino de Fuentenavares, s/n

09370 QUINTANA DEL PIDIO ( Burgos)

Tel. +34 947561034 y Fax: +34 947561038

e-mail: [bodegas@pagosdequintana.com](mailto:bodegas@pagosdequintana.com) web: [www.pagosdequintana.com](http://www.pagosdequintana.com)

### DISTRIBUCIÓN

A nivel nacional y exportaciones a Europa, América y Asia.



## FICHA TÉCNICA Y DE CATA

**NOMBRE DE LA BODEGA:** BODEGAS DEL CAMPO, S. L.

**NOMBRE DEL VINO:** BLANCO VERDEJO **COSECHA 2015**

### DATOS BASICOS

**MARCA:** PAGOS DE QUINTANA

**ORIGEN:** D. O. RUEDA

**ENOLOGO:** MARIA JESUS DE LA HOZ

### CATA

**Fase Visual :** Amarillo pajizo con notas verdes y lagrima globosa

**Fase olfativa:** Aromas varietales a hierbas verdes, mineral, cítrico

**En boca:** Paso de boca lento y sedoso, acidez sobria que leda granita de longevidad y un final de boca con recuerdos amargos y sensaciones sápidas, equilibradas y persistentes

**Temperatura de Consumo:** 6 – 8 °

**observaciones:** Tiempo de consumo optimo en 20 meses

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad de Uva :** Verdejo 100 %

**Viñedos:** Situados a 720 m. de altitud . Viticultura integrada.

**Vendimia:** Mecanizada nocturna

**Fermentación Alcohólica:** Criomaceración en frio

**Método de Filtrado :** Tangencial.

**Crianza:** No

**Analítica:** (Métodos realizados por el ITACYL)

| <u>Determinación</u>      | <u>Resultado</u> | <u>Unidades</u> |
|---------------------------|------------------|-----------------|
| GRADO ADQUIRIDO 20°C      | 12,99            | % VOL           |
| ACIDEZ VOLATIL(ACETICO)   | 0,36             | g/l             |
| GLUCOSA+FRUCTOSA          | 0,71             | g/l             |
| AZUCARES REDUCTORES       | 1,50             | g/l             |
| ANHIDRIDO SULFUROSO LIBRE | 21               | mg/l            |
| ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL | 59               | mg/l            |

### INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Etiqueta Frontal :** 75 x 105 mm.

**Etiqueta Posterior :** Contraetiqueta 90 x 70 mm.

Contraetiqueta de la D.O. 60 x 24 mm.

**Código EAN 13:** 8428612030017

**Corcho :** Natural 44x24 mm.

**Botella:** Bordelesa 75 cl.

**Embalaje:** Caja de cartón de 12 Uds.

### CONTACTO

Bodegas del Campo, S. L.

Camino de Fuentenavares, s/n

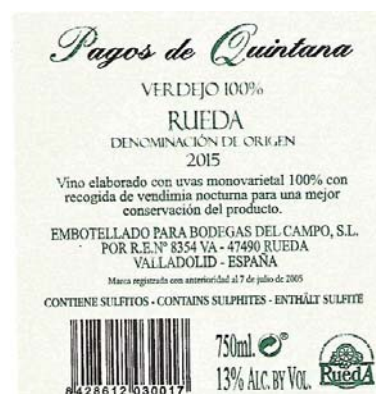
09370 QUINTANA DEL PIDIO ( Burgos)

Tel. +34 947561034 y Fax: +34 947561038

e-mail: [bodegas@pagosdequintana.com](mailto:bodegas@pagosdequintana.com)

### DISTRIBUCIÓN

A nivel nacional





## FICHA TÉCNICA Y DE CATA

**NOMBRE DE LA BODEGA:** BODEGAS DEL CAMPO, S. L.  
**NOMBRE DEL VINO:** TINTO VENDIMIA SELECCIONADA 2011  
**MARCA:** **PAGOS DE QUINTANA**  
**ORIGEN:** D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA  
**ENOLOGO:** MARIA GARCIA  
**PRODUCCION:** 10.200 botellas

### CATA

**Fase Visual :** *Color rojo cereza con reflejos del mismo color. Capa alta y profunda. Limpio y brillante*

**Fase olfativa:** *Nariz intensa de guindas, ciruelas maduras y canela.*

**En boca:** Intenso y elegante, uniendo la fruta y el aporte de la suave madera, con notas de canela y especias. Muy largo en el paso por boca destacando un final de matices minerales. La acidez equilibrada se complementa muy bien con el alcohol, resultando un vino largo e intenso

**Gastronomía:** *Combina bien con guisos de caza mayor, platos de lechazo, cochinillo al horno, etc.*

**Temperatura de Consumo:** 17-19° C

**observaciones:** *La calificación otorgada a esta añada por el Consejo Regulador de la D. O. "RIBERA DEL DUERO" fue de EXCELENTE.*



### INFORMACION TÉCNICA

**Variedad :** Tinto Fino 100%

**Viñedos:** Situados a 800 m. de altitud, de 60 a 90 años

**Fermentación Alcohólica:** 10 días en depósitos de acero inoxidable.

**Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable.

**Método de Filtrado:** Microfiltración por cartuchos de membranas.

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble francés y 12 en botella mínimo.

**Analítica:** (Método acreditado por el ENAC)

| <u>Determinación</u>      | <u>Resultado</u> | <u>Unidades</u> |
|---------------------------|------------------|-----------------|
| GRADO ADQUIRIDO 20°C      | 15,29            | % VOL           |
| ACIDEZ TOTAL              | 4,47             | g/l             |
| GLUCOSA + FRUCTOSA        | 0,90             | g/l             |
| ACIDEZ VOLATIL(ACETICO)   | 0,53             | g/l             |
| ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL | 91               | mg/l            |
| AZUCARES REDUCTORES       | 2,10             | g/l             |
| Ph                        | 3,83             |                 |
| ACIDO MALICO              | 0,06             | g/l             |

### INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Etiqueta Frontal :** Cónica 70 x 110 mm.

**Etiqueta Posterior :** contraetiqueta cónica 90 x 65 mm.  
Tirilla de la DO. 24 x 60 mm.

**Código EAN 13:** 8428612010057

**Corcho :** Natural 44x24 mm.

**Botella:** Bordelesa Troncocónica Reserva 75 Cl.

**Embalaje:** Caja de madera de 6 uds.

### CONTACTO

Bodegas del Campo, S. L.

Camino de Fuentenavares, s/n

09370 QUINTANA DEL PIDIO ( Burgos)

Tel. y Fax: +34 947561034

e-mail: [bodegas@pagosdequintana.com](mailto:bodegas@pagosdequintana.com) web: [www.pagosdequintana.com](http://www.pagosdequintana.com)

### DISTRIBUCIÓN

A nivel nacional y exportaciones a Europa, América y Asia.





## FICHA TÉCNICA Y DE CATA

**NOMBRE DE LA BODEGA:** BODEGAS DEL CAMPO, S. L.  
**NOMBRE DEL VINO:** TINTO RESERVA 2011  
**MARCA:** **PAGOS DE QUINTANA**  
**ORIGEN:** D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA  
**ENOLOGO:** MARIA GARCIA  
**PRODUCCION:** 10.200 botellas

### CATA

**Fase Visual :** *Color rojo cereza con reflejos del mismo color. Capa alta y profunda. Limpio y brillante*

**Fase olfativa:** *Nariz intensa de guindas, ciruelas maduras y canela.*

**En boca:** Intenso y elegante, uniendo la fruta y el aporte de la suave madera, con notas de canela y especias. Muy largo en el paso por boca destacando un final de matices minerales. La acidez equilibrada se complementa muy bien con el alcohol, resultando un vino largo e intenso

**Gastronomía:** *Combina bien con guisos de caza mayor, platos de lechazo, cochinillo al horno, etc.*

**Temperatura de Consumo:** 17-19° C

**observaciones:** *La calificación otorgada a esta añada por el Consejo Regulador de la D. O. "RIBERA DEL DUERO" fue de **EXCELENTE**.*

### INFORMACION TÉCNICA

**Variedad :** Tinto Fino 100%

**Viñedos:** Situados a 800 m. de altitud, de 60 a 90 años

**Fermentación Alcohólica:** 10 días en depósitos de acero inoxidable.

**Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable.

**Método de Filtrado:** Microfiltración por cartuchos de membranas.

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble francés y 12 en botella mínimo.

**Analítica:** (Método acreditado por el ENAC)

| <u>Determinación</u>      | <u>Resultado</u> | <u>Unidades</u> |
|---------------------------|------------------|-----------------|
| GRADO ADQUIRIDO 20°C      | 15,29            | % VOL           |
| ACIDEZ TOTAL              | 4,47             | g/l             |
| GLUCOSA + FRUCTOSA        | 0,90             | g/l             |
| ACIDEZ VOLATIL(ACETICO)   | 0,53             | g/l             |
| ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL | 91               | mg/l            |
| AZUCARES REDUCTORES       | 2,10             | g/l             |
| Ph                        | 3,83             |                 |
| ACIDO MALICO              | 0,06             | g/l             |

### INFORMACIÓN DE ENVASADO

**Etiqueta Frontal :** Cónica 70 x 110 mm.

**Etiqueta Posterior :** contraetiqueta cónica 90 x 65 mm.

Tirilla de la DO. 24 x 60 mm.

**Código EAN 13:** 8428612010057

**Corcho :** Natural 44x24 mm.

**Botella:** Bordelesa Troncocónica Reserva 75 Cl.

**Embalaje:** Caja de madera de 6 uds.

### CONTACTO

Bodegas del Campo, S. L.

Camino de Fuentenavares, s/n

09370 QUINTANA DEL PIDIO ( Burgos)

Tel. y Fax: +34 947561034

e-mail: [bodegas@pagosdequintana.com](mailto:bodegas@pagosdequintana.com) web: [www.pagosdequintana.com](http://www.pagosdequintana.com)

### DISTRIBUCIÓN

A nivel nacional y exportaciones a Europa, América y Asia.

