

Vinados Cigarral

Santa María

restaurante, eventos y bodega

Pago del Ama Colección 2004

Variedad: 40% Syrah; 15 % Cencibel,
25% Cabernet Sauvignon,
10 % Merlot.

Crianza en barrica: 12 meses.

Crianza en botella: 14 meses.

Grado alcohólico: 14%

Nº de botellas: 2053 bot. de 75 cl.

51 bot. de 150 cl.



Pago del Ama Colección es el resultado del ensamblaje en diferentes proporciones de las variedades que existen en el Cigarral. Cada año los porcentajes son diferentes.

Estricta selección de la uva, tanto en campo y en mesa de selección.

Cada variedad se vendimio en días diferentes por su maduración.

Despalillado. Fermentación controlada en depósitos de INOX de 2.000 litros durante 9 días.

Se realizaron dos remontados diarios y bazuqueo manual.

Eliminación de todos los pipos diariamente.

Una vez terminada la maceración se eliminan todos los hollejos.

Se descuba todo el vino de yema a barricas nuevas de roble francés de Demptos (Allier y Tronçais) y Françoise Frères.

Un trasiego a mitad de la crianza.

Se embotella una vez pasados los 12 meses de crianza y se deja 14 meses más en botella.

Armonía: Cordero asado a baja temperatura.



Viñedos Cigarral

Santa María

restaurante, eventos y bodega

Pago del Ama Syrah 2004

Variedad:	100% Syrah
Crianza en barrica:	12 meses.
Crianza en botella:	14 meses.
Grado alcohólico:	14%
Nº de botellas:	847 bot. de 75 cl. 63 bot. de 150 cl.



Estricta Selección de la uva, tanto en campo y en mesa de selección.

Se vendimia el 11 de Septiembre 2004.

Despallado. Fermentación controlada en depósitos de INOX de 2.000 litros durante 14 días.

Se realizaron dos remontados diarios y bazuqueo manual.

Eliminación de todos los pipos diariamente. Una vez terminada la maceración se eliminan todos los hollejos.

Se descuba todo el vino de yema a barricas nuevas de roble francés de Demptos (Allier y Tronçais) y Françoise Frères.

Un trasiego a mitad de la crianza.

Se embotella en Septiembre de 2005 y se deja 14 meses más en botella.

Maridaje: Corzo; Lechón; Perdiz roja de Toledo.



*Vin*edos Cigarra*L* Santa María

restaurante, eventos y bodega

Pago del Ama Cabernet Sauvignon 2004

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Crianza en barrica: 12 meses.

Crianza en botella: 12 meses.

Grado alcohólico: 14% vol.

Nº de botellas: 902 bot. de 75 cl.
40 bot. de 150 cl.



Estricta Selección de la uva, tanto en campo y en mesa de selección.

Recogida de la uva el día 02 de Octubre de 2004. Despalillado.

Fermentación controlada en depósitos de INOX de 2.000 litros durante 18 días.

Se realizaron dos remontados diarios y bazuqueo manual.

Eliminación de todos los pipos diariamente.

Una vez terminada la maceración se eliminan todos los hollejos.

Se descuba todo el vino de yema a barricas nuevas de roble francés de Demptos (Allier y Tronçais) y Françoise Frères. Un trasiego a mitad de la crianza. Se embotella el 17 de Septiembre de 2005 una vez pasados los 12 meses de crianza y sale al mercado en Octubre de 2006.

Armonía: Lomo de ciervo, paloma torcaz, perdiz roja de Toledo, Lomo de Atún rojo.



Vinados Cigarral

Santa María

restaurante, eventos y bodega

Pago del Ama Merlot 2004

Variedad:	100% Merlot
Crianza en barrica:	11 meses.
Crianza en botella:	12 meses.
Grado alcohólico:	14% vol.
Nº de botellas:	445 bot. de 75 cl. 69 bot. de 150 cl.



Estricta Selección de la uva, tanto en campo y en mesa de selección.

Recogida de la uva el día 10 de Septiembre de 2004.

Despalillado. Fermentación controlada en depósitos de INOX de 2.000 litros durante 12 días.

Se realizaron dos remontados diarios y bazuqueo manual.

Eliminación de todos los pipos diariamente.

Una vez terminada la maceración se eliminan todos los hollejos.

Se descuba todo el vino de yema a barricas nuevas de roble francés de Demptos (Allier y Tronçais) y Françoise Frères.

Un trasiego a mitad de la crianza.

Se embotella una vez pasados los 11 meses de crianza y sale aproximadamente al mercado en Octubre de 2006.

Armonía: Lomo de ciervo, paloma torcaz, perdiz roja de Toledo, Lomo de Atún rojo.



Vinos Cigarral

Santa María

restaurante, eventos y bodega

Pago del Ama Tempranillo 2004

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza en barrica: 12 meses.

Crianza en botella: 14 meses.

Grado alcohólico: 14%

Nº de botellas: 585 bot. de 75 cl.
51 bot. de 150 cl.



Estricta Selección de la uva, tanto en campo y en mesa de selección.

Se vendimia el 24 de Septiembre de 2004.

Despallado. Fermentación controlada en depósitos de INOX de 2.000 litros durante 19 días.

Se realizaron dos remontados diarios y bazuqueo manual.

Eliminación de todos los pipos diariamente.

Una vez terminada la maceración se eliminan todos los hollejos.

Se descuba todo el vino de yema a barricas nuevas de roble francés de Demptos (Allier y Tronçais) y Françoise Frères.

Un trasiego a mitad de la crianza.

Se embotella una vez pasados los 12 meses de crianza y se deja 14 meses más en botella.

Maridaje: Cordero asado a baja temperatura; legumbres; pato.

