



El Púgil

„El Púgil“ bedeutet der Kämpfer oder jemand, der sich mit eigenen Händen schützt. Die Römer verwendeten den Ausdruck „Púgil“ für diese Art von Gladiatorenkampf. Pagos del Rey stellt einen kräftigen und starken Rotwein voller Charakter, Struktur und Persönlichkeit aus der Region Toro vor.

📍 Regionen

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13,5 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 12-14 °C

📄 Verkostungsnotizen

Leuchtendes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Komplexe und elegante Aromen von roten Beeren und Lakritze. Fruchtiger und sanfter Geschmack, rund mit einer herrlichen und gut integrierten Kombination von Früchten, süßen Gewürzen, Tanninen und Säure. Harmonisch, mittelmündig und erstklassiges Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz.

❤️ Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu gegrilltem Fleisch.

📘 Technische Information

Die Trauben werden Ende September von Hand gelesen. Sie werden ausgewählt, um einen jungen Wein herzustellen. Die Trauben werden im Tank bei sehr niedrigen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei 24-26 °C. Vor der malolaktischen Gärung wird der Wein einer Mikrooxygenation unterzogen, um maximales Aroma zu erzeugen. Nach einer kurzen Periode in neuen Eichenfässern erhält der Wein dieses erstaunliche Gleichgewicht aus Frucht und Holz, Vanille und roten Beeren.

🏆 Letzte Auszeichnungen

SILBER

2020: Sommelier Wine Awards: El Púgil 2018