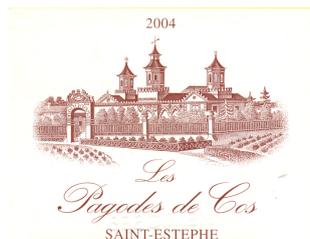


LES PAGODES DE COS 2012



COS D'ESTOURNEL



Les Pagodes de Cos es, en sentido estricto, el "segundo vino" de Cos d'Estournel. Las vides que lo producen se utilizaran con el tiempo para el "Grand Vin", que es un 1855 Grand Cru Classé. Se cultivan en el mismo terruño y se tratan de la misma manera.

Estas vides son simplemente más jóvenes y sus raíces todavía tienen que crecer hasta su profundidad total en el suelo de grava. Potente, muy aromático, largo en boca, con un final muy persistente, Les Pagodes de Cos es un vino de refinamiento y placer, para ser bebido dentro de los diez años siguientes a su embotellado.

www.estournel.com

Añada:	2012
Productor:	Château Cos d'Estournel
Denominación:	Appellation Saint-Estèphe Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Saint-Estèphe
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%
Edad del viñedo:	35 años
Densidad de la plantación:	8.000-10.000 cepas/ha
Superficie del viñedo:	65 ha
Suelo:	El subsuelo es calcáreo y el suelo está lleno de cantos rodados de diversos tamaños.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En depósitos de cemento
Crianza:	12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 50% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

PUNTUACIONES

Robert Parker: 93+

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, quesos maduros y platos de corderos especiados.

LES PAGODES DE COS 2012

NOTAS DE CATA

Color rojo ciruela de tonos violáceos, denso, nítido y muy brillante. Aromas de buena intensidad que denotan frutas como zarzamora, grosella negra, cereza, notas especiadas. Es un vino de buena potencia de sabor, taninos que otorgan una textura ligeramente áspera, buen cuerpo y gusto seco excelente balance fruta ? madera.