



FICHA TÉCNICA Y DE CATA

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

NOMBRE DEL VINO: TINTO 6 MESES EN BARRICA COSECHA 2022

MARCA: PAGOS DE QUINTANA

ORIGEN: D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA

ENOLOGO: TANIA HERNANDEZ

CATA

Fase Visual: Color rojo cereza. Vino muy brillante de capa media alta

Fase olfativa: En nariz es muy fresco y afrutado con matices maderizados. Frutos secos y regaliz

En boca En su paso por boca, podemos encontrar la fruta que encontrábamos en la fase aromática además de balsámicos, tostados y regaliz. Es un vino fresco y elegante

Temperatura de Consumo: 14-18 C

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

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

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Etiqueta Frontal : 106 x 120 mm.

Etiqueta Posterior: Contraetiqueta 70 x 60 mm.
Contraetiqueta de la D.O. 60 x 24 mm.

Código EAN 13: 8428612010279

Corcho : Natural 44x24 mm.

Botella: Bordelesa 75 y 150 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 / 646191657

Email: bodegas@pagosdequintana.com web: pagosdequintana.com



PAGOS DE QUINTANA Roble

6 MESES EN BARRICA 2022

Color rojo cereza. Vino muy brillante y de capa media alta. En nariz es muy fresco y afrutado con matices maderizados, frutos secos y regaliz.

En su paso por boca, podemos encontrar la fruta que encontrábamos en la fase aromática además de balsámicos, tostados y regaliz. Es un vino fresco y elegante.



Al pagar por el proceso de embotellación por adelantado este vino puede prestarse, garantizamos la perfecta conservación de las cualidades del mismo. Se recomienda decantarlo antes de servir.

100ml E - 385Al / B3 Aa1

Elaborado y embotellado por Bodegas del Campo, S.L. R.E. Nº 1172 BU
Quintana del Pidio, Burgos, España. Producción en España. Product of Spain.

RIBERA DEL DUERO 75 cl 14,5% Vol.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LABEZ
Cremos S.L. Burgos España
Cremos S.L. Burgos España

Placa registrada con número de 106 8 428612 010279



FICHA TÉCNICA Y DE CATA

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

NOMBRE DEL VINO: 12 MESES EN BARRICA FRANCESA 2020

MARCA: TINTO PAGOS DE QUINTANA

ORIGEN: D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA

ENOLOGO: TANIA HERNANDEZ

PRODUCCION: 20.000 botellas 75 cl.

CATA

Fase Visual : Color rojo cereza picota, limpio y brillante

Fase olfativa: Gran intensidad y complejidad aromática, donde destacan potentes aromas de frutas negras maduras con toques balsámicos y especiados combinados con notas de vainilla y frutos secos. Perfecta armonía entre fruta y madera

En boca tiene un gran impacto inicial con taninos dulces y maduros. Es sabroso, largo y con paso de boca muy agradable. Retronasal cargada de matices aromáticos que recuerdan al tofe .

Temperatura de Consumo: 16 – 18° C

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad de Uva: Tinto Fino 100%

Viñedos: Situados a 800m. de altitud de entre 60 y 80 años.

Fermentación Alcohólica: 10 días en depósito de acero inoxidable

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable

Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Etiqueta Frontal : 120 x 120 mm.

Etiqueta Posterior : Contraetiqueta 75 x 60 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 6 Uds.

CONTACTO

Bodegas del Campo, S.L.

Camino de Fuentenavares, s/n

09370 QUINTANA DEL PIDIO (Burgos)

Tel. +34 947561034

e-mail: bodegas@pagosdequintana.com web: www.pagosdequintana.com



PAGOS DE QUINTANA 2020

12 MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS

Color rojo cereza picota, limpio y brillante. Gran intensidad y complejidad aromática, donde destacan potentes aromas de frutas negras maduras con toques balsámicos y especiados combinados con notas de vainilla y frutos secos. Perfecta armonía entre fruta y madera. En boca tiene un gran impacto inicial con taninos dulces y maduros. Es sabroso, largo y con paso de boca muy agradable. Retronasal cargada de matices aromáticos que recuerdan al tofe.

Aunque por el proceso de estabilización por decantación este vino puede precipitar, garantizamos la perfecta conservación de las cualidades del mismo. Se recomienda decantarlo antes de servir.

Elaborado y embotellado por Bodegas del Campo, S.L. R.E. Nº 7172 BU. Quintana del Pidio, Burgos, España. Producto de España. Product of Spain.

RIBERA DEL DUERO 75 cl 14% Vol.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

L02201

Contiene Sulfites. Contiene Sulfitos. Contiene Sulfitos. Contiene Sulfitos.



Marca registrada con anterioridad el 7 de julio de 2005



8 428612 010095



FICHA TÉCNICA Y DE CATA

NOMBRE DE LA BODEGA: BODEGAS DEL CAMPO, S. L.
NOMBRE DEL VINO: TINTO RESERVA 2018
MARCA: **PAGOS DE QUINTANA**
ORIGEN: D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA
ENOLOGO: TANIA HERNANDEZ
PRODUCCION: 4.600 botellas

CATA

Fase Visual : Color púrpura y reflejos violáceos. Muy cubierto, limpio y brillante

Fase olfativa: Gran intensidad frutal y de madera. Aromas de frutas rojas y negras, torrefactos, especias y tabaco

En boca: Estructurado y elegante debido a su buena maduración, redondo y con una estructura tánica en perfecta armonía alcohol acidez. Paso largo y complejo

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 **MUY BUENA**.

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.

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

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Etiqueta Frontal : 126 x 142 mm.

Etiqueta Posterior : contraetiqueta 60 x 75 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 web: www.pagosdequintana.com

DISTRIBUCIÓN

A nivel nacional y exportaciones a Europa y América .



PAGOS DE QUINTANA

Reserva 2018

Color púrpura y reflejos violáceos. Muy cubierto, limpio y brillante. Gran intensidad frutal y de madera. Aromas de frutas rojas y negras, torrefactos, especias y tabaco aportados por la crianza en madera. Estructurado y elegante en boca debido a su buena maduración, redondo y con una estructura tánica en perfecta armonía alcohol acidez. Paso largo y complejo.

Temperatura de servicio: 17-19°C. Carnes en salsa, guisos y cazuelas de carnes rojas y caza.

Aunque por el proceso de estabilización por decantación este vino puede precipitar, garantizamos la perfecta conservación de las cualidades del mismo. Se recomienda decantarlo antes de servir.

Elaborado y embotellado por Bodegas del Campo, S.L. R.E. Nº 7172 BU. Quintana del Pidio, Burgos, España. Producto de España. Product of Spain.

RIBERA DEL DUERO 75 cl 14% Vol.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LABOR: Cantábrico Sulfites, Contiene Sulfites, Cantábrico Sulfites, Embotellado Sulfite.

Marca registrada con anterioridad al 7 de julio de 2005 8 428612 010057



FICHA TÉCNICA Y DE CATA

NOMBRE DE LA BODEGA: BODEGAS DEL CAMPO, S. L.
NOMBRE DEL VINO: TINTO VENDIMIA SELECCIONADA 2018
MARCA: **PAGOS DE QUINTANA**
ORIGEN: D. O. RIBERA DEL DUERO. PRODUCTO DE ESPAÑA
ENOLOGO: TANIA HERNADEZ
PRODUCCION: 9.342 botellas

CATA

Fase Visual: Color cereza picota con reflejos violáceos. De capa alta. Limpio y brillante

Fase olfativa: Destaca una intensidad aromática donde los frutos rojos son protagonistas y con recuerdos a frutos negros como la ciruela. En su perfecto ensamblaje entre fruta y madera tenemos toques balsámicos, como el regaliz, y torrefactos

En boca: Equilibrado, redondo y untuoso con taninos estructurados por la crianza, además de una acidez bien conjuntada. Es un vino redondo y untuoso, de paso largo complejo y estructurado **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 **MUY BUENA**.

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	14,60	% VOL
ACIDEZ TOTAL	5,39	g/l
GLUCOSA + FRUCTOSA	0,35	g/l
ACIDEZ VOLATIL(ACETICO)	0,66	g/l
AZUCARES REDUCTORES	0,35	g/l

INFORMACIÓN DE ENVASADO

Etiqueta Frontal : Cónica 70 x 113 mm.

Etiqueta Posterior : contraetiqueta 60 x 80 mm.

Tirilla de la DO. 24 x 60 mm. Cosecha

Código EAN 13: 8428612010071

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. +34 947561034

e-mail: bodegas@pagosdequintana.com web: www.pagosdequintana.com

DISTRIBUCIÓN

A nivel nacional y exportaciones a Europa y América.



PAGOS DE QUINTANA

VENDIMIA SELECCIONADA 2018

Color cereza picota y reflejos violáceos, de capa alta. Limpio y brillante. Destaca una intensidad aromática donde los frutos rojos son protagonistas y con recuerdos a frutos negros como la ciruela. En su perfecto ensamblaje entre fruta y madera tenemos toques balsámicos, como el regaliz, y torrefactos. Equilibrado en boca, redondo y untuoso con taninos estructurados por la crianza, además de una acidez bien conjuntada. Es un vino redondo y untuoso, de paso largo completo y estructurado.

Aunque por el proceso de estabilización por decantación este vino puede precipitar, garantizamos la perfecta conservación de las cualidades del mismo. Se recomienda decantarlo antes de servir.

750ml. 14,5% Vol. R.E. 7172 BU

RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Elaborado y Embotellado por: BODEGAS DEL CAMPO, S.L.
QUINTANA DEL PIDIO - BURGOS - ESPAÑA
PRODUCTO DE ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN
CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULPHITES

Marca registrada con anterioridad al 7 de julio de 2005 (102781)





FICHA TÉCNICA Y DE CATA

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

NOMBRE DEL VINO: BLANCO VERDEJO COSECHA 2022

DATOS BASICOS

MARCA: PAGOS DE QUINTANA

ORIGEN: D. O. RUEDA

ENOLOGO: MARIA JESUS DE LA HOZ

CATA

Fase Visual : Se presenta con un color amarillo pálido cargado de reflejos verdes “oliva” de impecable brillo.

Fase olfativa: Los aromas nos muestran la frescura en estado natural del Verdejo donde aparecen las flores blancas de naranjo, la piña recién licuada o algunas plantas aromáticas como la melisa de limón.

En boca En la boca como es característica del Verdejo se muestra contundente. Con entrada melosa acariciando el paladar, con una acidez fresca que invita a saborearlo delicadamente y un final explosivo cargado de recuerdos a frutas verdes y lima.

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 frío

Método de Filtrado: Tangencial.

Crianza: No

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

e-mail: bodegas@pagosdequintana.com



PAGOS DE QUINTANA

Verdejo 2022

Vino elaborado con uvas monovarietal 100% con recogida de vendimia nocturna para una mejor conservación del producto.

Embotellado para Bodegas del Campo, S.L. 09370 Quintana del Pidio, Burgos por R.E.N.º 8.354 VA, 47490 Rueda, Valladolid, España. Producto de España. Product of Spain.

Contiene Sulfitos. Contiene Sulfitos. Contiene Sulfitos. Contiene Sulfitos.

75 cl 13%Vol.

LD4721

Marca registrada con anterioridad el 7 de julio de 2005

8 428612 030017

