



Pagos de Negrodo estrena marca con la nueva añada de su rosado

- La nueva marca, Quinta Negrodo, hace referencia al nombre que esta propiedad vitícola tenía en el S.XIX, cuando gozaba de un gran reconocimiento nacional e internacional por los premios conseguidos en las primeras Exposiciones Universales de Vino.
- Quinta Negrodo Rosado 2015, fiel a las raíces y la tradición, destaca por su gran frescura y riqueza aromática.

Palencia, mayo 2016.- Pagos de Negrodo, la bodega palentina situada en pleno corazón del valle de Arlanza (DO Arlanza) **estrena marca e imagen con el lanzamiento de la nueva añada de su vino rosado**. El nombre elegido para la nueva marca, **Quinta Negrodo**, tiene un especial significado para todo el equipo de bodega, ya que así se denominaba en el S.XIX a la antigua Finca donde están ubicados sus viñedos.

Quinta Negrodo fue una de las **propiedades vitícolas emblemáticas del norte de España** y obtuvo un gran **reconocimiento nacional e internacional** durante los años 1862 a 1890, por los importantes **premios conseguidos en las Primeras Exposiciones Universales de Vino**. En 1997, la familia Primo Cavia adquiere y recupera esta propiedad y pasa a llamarse Pagos de Negrodo.

Según el enólogo **Raúl Tamayo**, *“hemos apostado por un cambio de marca e imagen con un único objetivo, rendir homenaje a nuestra tierra, a nuestro entorno, a la tradición... Queremos que nuestros vinos tengan personalidad, sean diferentes, pero siempre siendo fieles a las raíces y qué mejor forma de hacerlo que con un nombre de gran significado para nosotros, que irradia fuerza, calidad y éxito”*.

Quinta Negrodo Rosado 2015 nace de los viñedos Pagos de Negrodo que se encuentran situados a **760 metros de altitud en el valle del Arlanza**, en la localidad de Palenzuela (Palencia). Para su elaboración se ha llevado a cabo una **prevendimia manual**, recogiendo las uvas en su punto de azúcar y acidez, con el objetivo de que el vino no tuviera una graduación alcohólica final muy elevada.

Después del despallado y una selección de racimo en bodega, se prensa sin apenas maceración, buscando finura aromática y se **fermenta a baja temperatura** durante 25 días para preservar una mayor riqueza aromática. La **crianza** se ha realizado **con sus propias lías** durante 5 meses en depósito de acero inoxidable con la aplicación de la técnica del *batonnage* aproximadamente 3 meses.

De color rosa salmón con reflejos azulados, **Quinta Negrodo Rosado 2015** (100% tempranillo) posee una **intensa gama aromática** predominando notas de fresa ácida y frambuesas, acompañadas de notas de flor de acacia y un final balsámico. En boca es muy envolvente, **con gran frescura** y vuelve a recordar a sabores de fresa ácida en retronasal. Es un vino muy agradable que perdura en boca.

Producción: 14.600 botellas.
PVP: 6,40 €

Para más información: www.pagosdenegrodo.com

Gabinete de prensa: 10vcomunicacion.- victoria@10vcomunicacion.es/elena@10vcomunicacion.es