

Els Pájáros

Tasting note

Bright and vibrant

Wild herbs, licorice, spicy and toasty nose

Gorgeous glycerin sweetness and texture. Well integrated wood. Very good length

Pairing

Red meats and cheese

Grape varieties

100% Carignan



Winemaking

Temperature controlled fermentation (24-28°C)
Indigenous yeast
Maceration: 20 days in french oak (500l.) pigeage

Aging

12 months in new French oak (300l.), medium toasted
3 months in tank before bottling

Vineyards

Vines: From 75 to 110 years old
Terroir: Slate, granite, clay

Vintage

By hand
Beginning to end of September

Producción total

1800 Bottles

Analysis

15 % vol. Alcohol
5.2g/l acidity (tartaric)
1.7 g/l residual sugar

Awards and ratings

Gilbert Gaillard 2018:

- Els Pájáros - 2015: 91/100:GOLD

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Els Pájáros 2015: 9,54p.

Guía Peñín 2018:

- Els pájaros 2015: 92p.

Selection Das Genusmagazin 2017:

- 2015 Els Pájáros: 4 **** stars = Gold

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- Dos Pájáros 2012: 9,57p.

Guía Peñín 2017:

- 2 Pájaros 2013: 93 p.

Selection Das Genusmagazin 2016:

- 2 Pájaros 2012: 4 Stars, GOLD

La Guía de vins de Catalunya 2016:

- Dos Pájaros 2011: 9,24p.

Guía Proensa 2016:

- Dos Pájaros 2013: 90 p.

Selection Das Genusmagazin 2016

- Dos Pájaros 2011: 4****

Guía Peñín de los Vinos de España 2016

- Dos Pájaros 2013: 93p.

Wein - Plus, 19 February 2015:

- Dos Pájaros 2012 : **93 WP** = Outstanding

La Guia de Vins de Catalunya 2015:

- Dos Pájaros (2010): **9,19p.** Mineral, Potent i Herbes Aromàtiques

Guía Peñín de los Vinos de España 2015:

- Dos Pájaros 2012: **92p.**

Decanter Asia Wine Awards:

- **Dos Pájaros 2012: Bronze Medal.** Se describe como limpio. En nariz vibrante mora, grosella almizcle, pimienta i toques de violeta. En boca delicado, equilibrado, volvemos a encontrar la violeta y regaliz. Un acabado elegante y agradable.

Jancis Robinson "A Catalan Collection":

- Capçanes 2 Pájaros 2012, **16+p:** 100% Samsó (Cariñena). Broad and rich on the nose with deeply buried chestnut notes. Still quite young and embryonic. Rather pinched on the finish. Bracing at the moment! Drink 2016- 2022

Vivir el Vino:

- 2 Pájáros 2012: **92p.**

“The Wine Advocate”, Robert Parker, USA 2014

- 2 Pajaros (2011): **90p**

Selection Wine Tasting:

- 2 Pàjaros 2012: 86p.

“The Wine Advocate”, Robert Parker, USA 2014

- 2 Pajaros (2011): **90p**

"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:

- 2 Pájáros 2011, **93p** Vino Excelente 100% Cariñena, Color cereza muy intenso. Aroma tostado, chocolate, fruta sobremadurada, mineral, roble cremoso. Boca potente, estructurado, fruta madura, taninos maduros.