



PAGOS DE ARAIZ ROBLE

El vino Pagos de Araiz Roble se elabora con uvas procedentes del viñedo propio de la bodega, cultivadas según las pautas de la agricultura integrada y en una buena parte en agricultura ecológica. Los viñedos tienen una media de 20 años y están ubicados sobre suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

VARIEDADES

50% tempranillo, 30% merlot y 20% garnacha procedentes de la finca Pagos de Araiz.

ELABORACIÓN

Cada variedad se trata de forma separada para obtener diferentes perfiles aromáticos y gustativos según la variedad y su maduración. Fermentación alcohólica durante aproximadamente 15 días, con remontados y bazuqueos diarios. Temperatura controlada para no superar los 28°C. Posterior maloláctica en depósitos de acero inoxidable antes de una crianza de 5 meses en barricas de roble americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza brillante e intenso de capa media.

NARIZ: Aromas a frutas rojas frescas, limpio e intenso. Notas especiadas y a torrefactos.

BOCA: Boca golosa y sabor a frutas limpias. Es largo y equilibrado con un final sedoso y agradable que invita a seguir bebiendo.

Se trata de un vino elaborado con mimo que expresa el origen de la tierra navarra definido por su juventud.

Pagos de Araiz Roble es un vino fácil de beber y un gran acompañante de los platos típicos de la dieta mediterránea.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de Vino: Tinto Roble.

Grado Alcohólico: 15 % vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 15-16° C.

Guarda Potencial: 5 años.

Alérgenos: Contiene sulfitos.