



PAGOS DE ARAIZ ROSÉ

El vino Pagos de Araiz Rosé se elabora con uva procedente del viñedo propio de la bodega. Los viñedos en los que se asientan nuestras uvas garnachas tienen una media de 20 años, cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados en la localidad de Olite, zona media de Navarra de influencia mediterránea y pirenaica.

Edición limitada: < 7.000 botellas.

VARIEDAD

100% garnacha.

ELABORACIÓN

Se recoge la variedad de uva garnacha en su punto de maduración y se transporta rápidamente a la bodega para evitar su maceración. El sangrado de los depósitos se realiza casi inmediatamente para obtener el mosto gota con poco color. A continuación, el mosto fermenta lentamente a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 20 días. Finalmente, el vino rosado se trasiega y clarifica antes del embotellado.

NOTA DE CATA

VISTA: Color ligeramente asalmonado, pálido, brillante y atractivo.

NARIZ: El aroma es muy limpio debido a sus flores blancas francas. Se perciben notas minerales y de cítricos.

BOCA: Entrada viva y fresca, plena y golosa. Es un vino bien armado y con cuerpo de textura glicérica. La acidez es equilibrada, es fresco y el final de boca es largo, afrutado y persistente.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de Vino: Rosado.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 8-10 °C.

Guarda Potencial: 1 año.

Alérgenos: Contiene sulfitos.