



PAGOS DE ARAIZ JOVEN

Pagos de Araiz Joven se elabora con uvas procedentes de la finca propiedad de la bodega y cultivadas según las pautas de la agricultura integrada. Los viñedos situados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados tienen una media de 20 años.

VARIEDAD

Tempranillo 60% y garnacha 40%

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica durante 15 días con remontados y bazuqueos diarios. Temperatura controlada sin superar los 26° C. Posterior fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable antes de pasar al coupage definitivo para su clarificación y posterior embotellado.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza intenso y de capa alta.

NARIZ: Aromas de frutas rojas maduras, limpio e intenso.

BOCA: Boca golosa y sabor equilibrado. Fresco, afrutado y final sedoso.

Es un vino que expresa el origen de la tierra, elaborado con mimo para definir la juventud y fuerza de las variedades tempranillo y garnacha cultivadas en la finca de Pagos de Araiz. Es un vino adecuado para acompañar cualquier plato de la dieta mediterránea.

Origen: D. O. Navarra.

Tipo de Vino: Tinto Joven.

Grado Alcohólico: 14 % vol.

Temperatura de Servicio: 18 ° C.