



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.

La producción de este vino está limitada a 15.000 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 salmón pálido, brillante y atractivo.

NARIZ: La variedad garnacha otorga al vino unos aromas característicos entre los que destacan el de fresas silvestres y frambuesas frescas. Se perciben notas de flores blancas con sensaciones de gominola de cítricos.

BOCA: : Entrada viva y fresca, plena y golosa. Destaca la presencia de frutas frescas rojas, sensaciones de fresas y grosellas. El paso por boca es largo, con un final 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.