



PAGOS DE ARAIZ ROBLE

El vino Pagos de Araiz Roble se elabora con uva procedente del viñedo propio de la bodega, cultivada según las pautas de la agricultura integrada y en una buena parte en agricultura ecológica. Esos viñedos tienen una media de 20 años y están cultivados 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 procesa de forma separada para obtener diferentes perfiles aromáticos y gustativos según la variedad y su maduración. Fermentación alcohólica durante unos 15 días, con remontados y bazuqueos diarios. Temperatura controlada para no superar los 28°C. Posterior maloláctica en depósitos de inoxidable antes de pasar a una crianza de 5 meses en barricas de roble americano.

NOTA DE CATA

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

NARIZ: Aromas de frutas rojas frescas, limpio e intenso. Notas de vainilla y torrefactos.

BOCA: Boca plena y golosa, frutas limpias, largo y equilibrado con un final sedoso.

Se trata de un vino que expresa el origen de la tierra navarra, elaborado con mimo para definir la juventud y fuerza de estas variedades cultivadas en nuestra finca.

Pagos de Araiz Roble es un vino fácil de beber y un gran acompañante 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.