



Pago de **LARRAINZAR**

PAGO DE LARRAINZAR **RESERVA ESPECIAL**

Nota de Cata

Pago de Larrainzar es más que un vino. Es el alma de nuestra familia y el homenaje a nuestra hermosa tierra, que ha pertenecido a nuestra familia desde hace más de 150 años. Sólo una rigurosa selección de nuestras mejores uvas han hecho posible este vino, dotado de elegancia, carácter y complejidad. Tras su vendimia manual, las diferentes variedades fermentan y envejecen por separado, en las mejores barricas de roble francés. Solo entonces son ensambladas, para conseguir un perfecto equilibrio, donde la fruta es siempre protagonista. Presenta un bonito color rojo cereza con sorprendentes ribetes amaratados que delatan su buena conservación y larga vida. En nariz muestra la marca de la casa, el carácter y la personalidad de este vino. Gran complejidad y matices, con todo un abanico de frutas de bosque, notas de pastelería y cacao, maderas finas y limpias y monte bajo sobre tierra húmeda. En boca está vivo, sabroso, con esa mezcla de fruta y campo que aparece en la nariz. El paso es lento, elegante, dejando su huella y perfectamente pulido al final. Una gran añada con larga vida por delante.

VIÑEDO PROPIO

100% - 17 Hectáreas

ENSAMBLAJE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha.

BARRICA De 12 a 18 meses en roble francés.

DENOMINACION DE ORIGEN DO Navarra

Alcohol: 14% Vol. **Acidez total:** 5,5 g/l. **Acidez volátil:** 0,58 g/l
Producción: 25.000 botellas 75cl. y Magnum.

