



Pago de **LARRAINZAR**

RASO DE LARRAINZAR

Nota de Cata

Color rojo cereza con ligeros ribetes amaratados de capa media. Engancha desde la primera aproximación a la nariz, con un sutil aroma de fruta roja y mantecados. Al abrirse, se aprecia la complejidad, apareciendo claramente la influencia del monte bajo – tomillo seco, espliego- fruta más concentrada y mineralidad. La fase en boca completa el deleite. Con gran equilibrio y elegancia, se pasean todas las notas de la fase olfativa – frutas, cremas y hierbas aromáticas- dejando huella pero sin molestar, en justa medida de placer. Un gran vino con el que disfrutar.

VIÑEDO PROPIO

100% - 17 Hectáreas

ENSAMBLAJE

Tempranillo , Merlot, Cabernet Sauvignon, y Garnacha.

BARRICA De 9 a 12 meses en roble francés.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DO Navarra

Alcohol: 14% Vol. Acidez total: 4,9 g/l. Acidez volátil: 0,43 g/l.

Producción: 30.000 botellas 75cl. y Magnum.

