



Pago de **LARRAINZAR**

## Rosado de Larrainzar

**Viñedo:** 100% propiedad de Pago de Larrainzar, 17 Ha.

**Coupage:** Merlot 82%, Tempranillo 15%, Cabernet Sauvignon 3%.

Presentamos nuestro primer rosado, un reto apasionante.

Hablar de vino y de Navarra casi siempre pasa por mencionar dos puntos: el apellido Chivite y los rosados que se hacen en esta tierra. Fernando Chivite es considerado por muchos como el mayor experto del país en rosados. Con más de 40 años de experiencia en el sector, fue el primer enólogo de España que se atrevió con un rosado fermentado en barrica, bajo la marca Chivite, su entonces bodega familiar.

En Pago de Larrainzar, desde nuestra bonita propiedad familiar en Estella, hemos elaborado hasta ahora únicamente vinos tintos de ensamblaje, buscando siempre la elegancia y apreciados por la crítica. Antes de iniciar la vendimia de 2019, decidimos que era el momento de intentar hacer nuestro primer vino rosado y para ello queríamos contar con el mayor experto en estos vinos, por lo que quisimos colaborar con Fernando Chivite. Con gran entusiasmo, Fernando ha trabajado desde el primer día con el equipo de Pago de Larrainzar.

El objetivo ha sido hacer un vino fresco y afrutado, pero aromático, complejo y exquisito a la vez. Un rosado que pueda romper con los tópicos, empezando por aquel de que los rosados deben beberse el primer año y que no son vinos de guarda.

Decidimos hacer varias elaboraciones experimentales y luego ensamblar el mejor vino posible. Elegimos las variedades tintas Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, que proceden de nuestro viñedo de 17 ha. en la centenaria propiedad familiar junto al Monasterio de Irache.

Siguiendo la tradición de Navarra y la exigente normativa del Consejo Regulador, este vino se ha elaborado por el método de "sangrado" y solo con variedades tintas. Tras la vendimia realizamos una breve maceración de las uvas con sus pieles, para luego separar el mosto flor por sangrado.

Una vez limpio, era el momento de la fermentación a baja temperatura. Combinamos dos tipos de fermentaciones. El 80% del vino ha fermentado en pequeños depósitos de acero inoxidable y el otro 20% lo ha hecho en barricas nuevas de roble francés de alto tostado. Después de catar los vinos, decidimos el coupage final de este rosado, que ha permanecido en contacto sobre sus lías finas hasta el embotellado.

Hemos querido que este vino sea lo más artesanal posible, con un filtrado y clarificación mínimos. Este es el motivo por el que se puede observar un carácter menos brillante a la vista cuando la temperatura del vino es muy baja. Así conseguimos conservar y potenciar sus cualidades organolépticas en nariz y boca, evitando que se pierdan por el uso de técnicas de afinado más agresivas.



- ❑ Alcohol: 14% Vol
- ❑ Acidez Total: 6.9 g/l
- ❑ Acidez Volátil: 0.41 g/l
- ❑ **2.128 botellas**