



## PAGOS DE ARAIZ ROBLE

Pagos de Araiz Roble es un vino tinto semicranza que ha sido elegido Mejor Vino Tinto Roble DO Navarra y ha obtenido la Medalla de Oro en el Concurso Internacional Virtus.

La producción de este vino es de 120.000 botellas.

### VARIEDADES

Tempranillo, merlot y garnacha procedentes de la finca Pagos de Araiz. Los viñedos tienen una media de 20 años y están cultivados en suaves colinas de textura limo arcillosa de cantos rodados.

### ELABORACIÓN

Cada variedad se procesa de forma separada para obtener diferentes perfiles aromáticos y gustativos según la variedad y su maduración. Fermentación y maceración durante unos 15 días, a temperatura controlada, con remontados y bazuqueos diarios. Posterior maloláctica en depósitos de inoxidable antes de pasar a una crianza de 6 meses en barricas de roble americano.

### NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza brillante e intenso.

NARIZ: Aromas de frutas rojas frescas.

BOCA: Boca plena y golosa, frutas limpias y 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:** 14 % vol.

**Temperatura de Servicio:** 18° C.

**Guarda Potencial:** 3 años.