



PAGOS DE ARAIZ ROSADO

Pagos de Araiz Rosado se elabora con uvas procedentes de los viñedos propios de la bodega. Los viñedos en los que se asienta la variedad de uva garnacha tienen una media de 20 años y están cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

VARIEDAD 100% garnacha.

ELABORACIÓN

Se utiliza el método tradicional de maceración y sangrado por gravedad. Cada parcela de garnacha se vendimia por separado, buscando un punto de maduración fresco. La uva es despalillada y tras una breve maceración, el mosto es extraído por sangrado, sin prensar, únicamente por el escurrido del mosto limpio. Posteriormente, el mosto fermenta lentamente a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 20 días aproximadamente. Finalmente, el vino rosado se trasiega y clarifica antes del embotellado.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rosado intenso con tonos morados, brillante y atractivo.

NARIZ: Aromas a frutas rojas frescas, cerezas maduras y flores azules provenientes de la variedad de uva garnacha. Limpio, elegante y atractivo.

BOCA: Boca viva, fresca y golosa con final de frutas rojas limpias. Equilibrado y persistente.

Se trata de un vino que expresa el origen de esta tierra (Olite, Navarra), elaborado con mimo para encumbrar la elegancia y la finura de la garnacha cultivada en la finca.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Rosado.

Grado Alcohólico: 13,5 % vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 8-10 ° C.

Guarda Potencial: 1 año.