

PAGOS DE ARAIZ CRIANZA

Pagos de Araiz Crianza se caracteriza por tener una delicada elaboración. Esta se realiza por separado, según cada variedad de uva, en barricas de roble francés o americano. Posteriormente, se selecciona el 'coupage' final que evolucionará en botella, donde reposa durante varios meses antes de salir al mercado. Todas las variedades proceden de las fincas de Pagos de Araiz, compuestas por un total de 240 ha. de viñedos propios con una media de 20 años y cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

VARIEDADES

Tempranillo 30%, merlot 30%, syrah 20% y cabernet sauvignon 20%.

ELABORACIÓN

Recepción de la vendimia, separación del racimo y encubado bajo control de temperatura y tiempo en la fase prefermentativa. Se cuida la fermentación alcohólica con remontados y bazuqueos diarios, para optimizar la extracción del contacto del mosto y hollejos durante 15 días a una temperatura controlada para no superar los 28°C. Después del trasiego, la maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable antes de pasar a una crianza de 11 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo intenso y brillante, de capa alta.

NARIZ: Aromas a frutas rojas maduras, ciruelas, pasas y compotas con ligeros toques balsámicos.

BOCA: Boca plena y golosa. El sabor es redondo, fresco y de recorrido fácil hasta un final largo y persistente.

Pagos de Araiz Crianza expresa el origen de esta tierra (Olite, Navarra). Elaborado con mimo, este crianza define la fuerza de estas cuatro variedades de uvas cultivadas en la finca. Es un vino que ofrece muchos momentos de consumo y marida bien con cualquier plato de la dieta mediterránea.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de Vino: Tinto Crianza.

Grado Alcohólico: 15 % vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 16° C.

Guarda Potencial: 5 años.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

