



PAGOS DE ARAIZ CRIANZA 2017

Pagos de Araiz Crianza se caracteriza por tener una delicada elaboración y crianza, realizada por separado de cada variedad de uva en barricas de roble francés o americano. Posteriormente se selecciona el 'coupage' final que irá a la botella, donde reposa durante varios meses antes de salir al mercado. Todas las variedades proceden de las fincas de Pagos de Araiz de 250 ha. de viñedos propios, que tienen una media de 20 años, cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

La añada 2017 estuvo marcada por el adelanto en el ciclo vegetativo. Después de un invierno suave, la primavera empezó calurosa lo que adelanta la brotación, el verano también fue caluroso y sin precipitaciones importantes. La cantidad de la cosecha fue moderada debido al control propio de los rendimientos y en cuanto al estado sanitario, fue perfecto, debido al tiempo suave y soleado de la primavera y el verano.

La maduración fisiológica y fenólica fue óptima en todas las variedades. A pesar del adelanto en el ciclo vegetativo, este se ha completado en la duración adecuada, lo que ha hecho que la maduración sea homogénea.



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.

NARIZ: Aromas a frutas rojas maduras, ciruelas y pasas acompañadas de ligeros toques balsámicos.

BOCA: Boca plena y golosa. El sabor es redondo y fresco, a frutas limpias y con el final largo y persistente.

Pagos de Araiz Crianza 2017 expresa el origen de esta tierra (Olite, Navarra), elaborado con mimo para definir la fuerza de estas variedades cultivadas en la finca. Se deja beber fácilmente y acompaña cualquier plato de la dieta mediterránea.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de Vino: Tinto Crianza.

Grado Alcohólico: 14,5 % vol.

Temperatura de Servicio: 18° C.

Guarda Potencial: 5 años.