



PAGOS DE ARAIZ CRIANZA

Pagos de Araiz Crianza se caracteriza por tener una delicada elaboración y crianza por separado de cada variedad, realizada en barricas de roble francés o americano. Tras ello, 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 nuestras fincas de Pagos de Araiz de 250 ha de viñedos, que tienen una media de 20 años, cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

VARIETADES

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 picota intenso.

NARIZ: Aromas de frutas rojas y negras maduras acompañadas de ligeros toques torrefactos y de tabaco, resultado de la crianza en barrica.

BOCA: Boca plena y golosa donde predominan las frutas rojas limpias. El final es largo, sedoso y equilibrado.

Pagos de Araiz Crianza expresa el origen de esta tierra navarra, elaborado con mimo para definir la fuerza de estas variedades cultivadas en nuestra 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.