



Pago de LARRAINZAR

ANGEL DE LARRAINZAR 2015

Viñedo: 100% propiedad de Pago de Larrainzar, 17 Ha.

Añada: 2015

Vendimia: Garnacha 8/10/2015, Cabernet Sauvignon,
29/10/2015

Ensamblaje: Garnacha 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Tiempo en barrica 3 meses en barrica francesa.

Fecha de Embotellado: Julio 2016.

Angel de Larrainzar es más que un vino, es el alma de nuestra familia y el homenaje a nuestra hermosa tierra.

Continúa con la tradición de la calidad y la elegancia de nuestros vinos. Es el vino más apegado al viñedo, que remarca la frescura de la fruta, con un corto paso por barrica. Es también un homenaje a Angel de Larrainzar, nuestro bisabuelo, que plantó el primer viñedo en esta finca en 1891. Sigue la senda de la tradición pero añade notas de modernidad en perfecta armonía.

Muestra un color rojo cereza de capa media-alta. Se percibe un intenso y amable olor muy frutal que avisa de algo muy rico. Aúna perfectamente las notas divertidas de tarta de fresa y nata con cierta complejidad apoyada en recuerdos de pimienta, bayas y romero seco. Entra en boca con garra, inundando la boca de sabor. No deja indiferente. Se desplaza despacio dejando un postgusto de vino muy vivo.



Bodegas Pago de Larrainzar
Camino de la Corona sn. Ayegui SPAIN
www.pagodelarrainzar.com

- ❑ Alcohol: 14% Vol
- ❑ Color: 10 Units.
- ❑ Acidez Total: 4.8 g/l
- ❑ Acidez Volátil: 0.53 g/l