



PAGO DE LARRAINZAR RESERVA ESPECIAL 2010

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

Vendimia: Merlot: 14/10/10; Garnacha 27/10/10; Cabernet Sauvignon 29/10/10; Tempranillo: 28/10/10.

Coupage: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Tempranillo 10%, Garnacha 10%.

Tiempo en barrica: 12 meses en barrica francesa, 55% nuevas.

Embotellado: 10.296 botellas. Septiembre 2012

Pago de Larrainzar es más que un vino. Es el alma de nuestra familia y el homenaje a esta preciosa finca y a sus jardines, donde los Larrainzar han vivido desde hace más de 160 años.

Nuestro Reserva Especial, el primer vino que comenzamos a elaborar en la añada 2004, representa el estilo de nuestra casa, en busca siempre de la elegancia y la armonía. Después de la vendimia manual, que se realizó a finales de octubre para asegurar la perfecta maduración de las uvas, las diferentes variedades y parcelas fueron vinificadas y criadas en barrica por separado. Solo entonces decidimos el ensamblaje final, buscando siempre el protagonismo de la fruta en equilibrio con las notas tostadas. Un vino amplio, sabroso y carnosos, de elegancia y vivacidad y lleno de matices.

Color: Rojo rubí, limpio y brillante.

Nariz: En un primer momento muestra aromas de su crianza en barrica, como tabaco de pipa, cacao y madera limpia. Pasa luego a una gama aromática más madura y compleja, con notas de ciruela seca, mermelada de mora, tierra húmeda, arbusto, tomillo seco y bosque, mostrando su lugar de nacimiento.

Boca: Seco, con paso fluido y fresco. Se abre en el centro de la boca donde resaltan las notas de fruta madura, madera y trufa. Su intensidad aumenta a lo largo de la degustación. Sus taninos dejan una sensación ligeramente terrosa, pero son finos y elegantes. Destaca su buena acidez, que asegura una buena evolución en botella. El final de la cata nos habla de un vino suave y redondo.



- ❑ Alcohol: 14.5% Vol
- ❑ Color: 9.7 Units.
- ❑ Acidez Total: 4.8 g/l
- ❑ Acidez Volátil: 0.46 g/l