



Pago de LARRAINZAR

RASO DE LARRAINZAR 2012



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

Vendimia: Tempranillo: 24/10/2012, Merlot: 03/10/2012, Cabernet Sauvignon, 23/10/2012

Coupage: Tempranillo 35%, Cabernet S. 35%, Merlot 30%.

Tiempo en barrica: 12 meses en barrica de roble francés.

Embotellado: 38.486 botellas. Junio 2014.

Este vino habla de armonía y elegancia.

Proviene de un viñedo situado en la bonita propiedad donde la familia Larrainzar vive desde hace más de 160 años, cercado por un muro de piedra centenario. Su etiqueta nos recuerda a los jardines de estilo francés que embellecen este mágico lugar.

Después de la vendimia manual, que se terminó 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.

Color: Muestra un limpio y luminoso color rojo cereza, profundo e intenso.

Nariz: Aroma franco y directo, perfectamente formado por su origen y su crianza. Apreciamos fruta roja, frutillos del bosque y hojarasca, además de notas de cacao, ligera madera quemada y monte bajo que nos remite a la ubicación del viñedo.

Boca: Es un vino placentero, que muestra su carácter desde su entrada en boca. Muy equilibrado, con paso untuoso y delicado. Su personalidad y complejidad aumentan al final de la cata, dejando un largo y rico recuerdo.



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

- ❑ Alcohol: 14% Vol
- ❑ Color: 8.9 Units.
- ❑ Acidez Total: 4.5 g/l
- ❑ Acidez Volátil: 0.47 g/l