



**BODEGAS PAGO DE LARRAINZAR**

Camino de la Corona, s/n. Ayegui, 31240 Navarra - España - Tfno: +34 948 550 421  
info@pagodelarrainzar.com - [www.pagodelarrainzar.com](http://www.pagodelarrainzar.com) - [www.facebook.com/PagodeLarrainzar](https://www.facebook.com/PagodeLarrainzar).



## Nota de Cata

*Celebramos la décima vendimia de Pago de Larrainzar presentando la segunda añada de este vino que continúa por el camino de la calidad y la elegancia de nuestra casa.*

*Es nuestro vino más apegado al viñedo, donde destaca la frescura y el atrevimiento de la fruta, con un corto paso por barrica.*

*Es también nuestro homenaje a Angel de Larrainzar, nuestro bisabuelo, que plantó su primer viñedo en esta propiedad, en manos de la familia desde hace más de 150 años.*

*Porque creemos que este vino hace honor a esa tradición y aporta notas de modernidad en perfecta armonía. Un vino sabroso, con volumen, rico y placentero. Atractivo color rojo picota con descarado ribete amaratado que delata su juventud. Intenso aroma de fruta en compota, moras, frambuesas, que dan paso a agradables notas de barrica limpia, con recuerdos de cacao y tofe.*

*En boca sorprende con una entrada amable, que se despliega en el centro de la boca conjugando las notas de fruta y madera. Se despide largo y goloso, invitando a seguir bebiendo.*

**TIPO:** Tinto

**AÑADA:** 2014

**VIÑEDO:** Pago de Larrainzar. 17 ha.

**FECHA DE VENDIMIA:**

Tempranillo 08/10/14, Merlot 06/10/14,

Cabernet Sauvignon 22/10/14,

Garnacha 14/10/14

**VARIEDADES:** 40% Tempranillo, 30%

Merlot, 20% Cabernet Sauvignon,

10% Garnacha

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Navarra.

**TIEMPO EN MADERA:** 3 meses en barricas de roble francés

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Marzo 2015

**PRODUCCIÓN:** 58.000 botellas de 75cl.

## Tasting Notes

*We celebrate the 10th harvest at Pago de Larrainzar by presenting the 2nd vintage of this wine that carries on the tradition of quality and elegance of our wines. You will recognize our vineyard while tasting this wine, as it emphasizes the freshness and boldness of the fruit, aged for a short time in oak. It is also our tribute to Angel de Larrainzar, our great-grandfather, who planted the first vineyard on this property, owned by our family for over 150 years. This wine lives up to our tradition and adds modern notes in perfect harmony. A tasty full-bodied wine that gives great pleasure.*

*Attractive cherry red color with purple trim, which reveals its youth. Intense aromas of fruit compote, blackberries and raspberries, giving way to pleasant notes of clean oak, with hints of cocoa and toffee. It enters the mouth smoothly and develops fully in the center of the mouth, intermingling notes of fruit and oak. The final taste is long and sweet, inviting you to drink a second glass.*

**TYPE:** Red

**VINTAGE:** 2014

**VINEYARD:** Pago de Larrainzar, 17 Ha.

**HARVEST:** Tempranillo 08/10/14,

Merlot 06/10/14, Cabernet Sauvignon 22/10/14,

Garnacha 14/10/14

**BLEND:** 40% Tempranillo, 30% Merlot, 20%

Cabernet Sauvignon, 10% Garnacha.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Navarra.

**TIME IN OAK:** 3 months in French oak barrels.

**BOTTLING DATE:** March 2015

**PRODUCTION:** 58,000 bottles of 75cl.

### INDICADORES ANALÍTICOS:

Alcohol: 14% Vol.

Acidez Total: 5,1 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

Intensidad colorante: 10 Unidades.

### ANALYTIC INDICATORS:

Alcohol: 14% Vol.

Total Acidity: 5,1 g/L

Volatile Acidity: 0,55 g/L

Color intensity: 10 Units.