



*Pago de* LARRAINZAR



**ANGEL DE LARRAINZAR**

**2017**



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

**Añada:** 2017

**Vendimia:** Merlot 27/09/2017, Tempranillo 09/10/2017, Garnacha 09/10/2017, Cabernet Sauvignon 20/10/2017.

**Ensamblaje:** Merlot 35%, Tempranillo 30%, Garnacha 20%, Cabernet Sauvignon 15%.

**Tiempo en barrica** 3 meses en barrica francesa.

**Fecha de Embotellado:** Febrero 2018.

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 púrpura intenso con reflejos violáceos, que denotan su juventud. Nariz atractiva, se percibe un intenso y amable olor muy frutal. mezcla de grosella negra, ciruela, especias y violeta, con notas de pimienta y romero seco. Entra en boca con garra y muestra gran frescura. Potente, con clase y seductora pureza aromática.

Un vino agradable, para disfrutar de una copa en cualquier ocasión.



- ☐ Alcohol: 14% Vol
- ☐ Acidez Total: 5.6 g/l
- ☐ Acidez Volátil: 0.51 g/l