



Pago de **LARRAINZAR**

ANGEL DE LARRAINZAR 2018



Best Pairing Wine "SUKIYAKI"

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

Vendimia: Merlot 5/10/2018, Garnacha 10/10/2018, Tempranillo 12/10/2018, Cabernet Sauvignon 26/10/2018.

Ensamblaje: Tempranillo 45%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Garnacha 5%,

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Diciembre de 2019.

Angel de Larrainzar es más que un vino. Es nuestro homenaje a Angel Larrainzar, nuestro bisabuelo, que fue un pionero en busca de la calidad del vino de Navarra, desde que tomó las riendas de la bodega fundado por su padre en 1891.

Este vino tiene su origen en el viñedo de la propiedad familiar, donde los Larrainzar han vivido desde hace más de 160 años. Un lugar único, cercado por un muro centenario construido por los monjes del Monasterio de Irache, que ya cultivaban uvas en esta misma tierra.

El viñedo está situado a una considerable altitud, alrededor de 575 m sobre el nivel del mar. Su latitud, muy septentrional para el cultivo de variedades tintas, conlleva el retraso de la maduración de las uvas y por tanto una cosecha tardía. Estas circunstancias contribuyen a la singularidad del vino, que destaca por su frescura y equilibrio.

Continúa con la tradición de la calidad y la elegancia de nuestros vinos y destaca la frescura de la fruta, con un corto paso por barrica.

Muestra un color púrpura intenso con reflejos violáceos, que denotan su juventud. Nariz atractiva, se percibe un intenso y atractivo olor muy frutal. mezcla de frambuesa, ciruela negra, especias y monte bajo, con notas de fondo de pan tostado. Es fresco y alegre en boca, donde estalla todo su carácter frutal, no exento de complejidad. Paso lento y final largo y agradable, que invita a tomar una segunda copa.

IWSC Notas de Cata 2020. "Una nariz deliciosamente madura que ofrece ciruelas dulces, hoja de tabaco y caramelo. En boca es suave con notas de caramelo y café. Tiene una enorme longitud y es excelente para el envejecimiento" Catado por: Mick O'Connell MW, Victoria Burt MW, Andreas Rosendal, Matthieu Longuere MS



- Alcohol: 14% Vol
- Total Acidity: 5.6 g/l
- Volatile Acidity: 0.50 g/l
- Color Intensity: 10.7 points