



Pago de **LARRAINZAR**

CABERNET SAUVIGNON 2015



Viñedo: 100% propiedad de Pago de Larrainzar, 17 Ha.
Vendimia: 31 de octubre de 2015
Varietades: 100% Cabernet Sauvignon.
Crianza: 12 meses en tina de roble francés de 2,000 litros.
Fecha de embotellado: 10 de agosto de 2017.

Pago de Larrainzar es el alma de nuestra familia y el homenaje a nuestra hermosa tierra. Esta es una propiedad muy especial, absolutamente única. Fue comprada por la familia Larrainzar a los monjes del cercano Monasterio de Irache. Y ha sido el hogar de esta familia durante más de 160 años.

Cuenta con hermosos jardines, llenos de pinos centenarios, fuentes y estanques, rodeados de boj y flores que embellecen aún más la magia de esta casa. Y hemos querido recoger este entorno único no solo en el vino, sino también incorporando en las etiquetas la belleza de los jardines de estilo francés

El Cabernet Sauvignon 2015, tercera añada de este varietal para la bodega, es fruto de una cosecha con excelente calidad de la uva. El clima fue muy favorable con suficientes reservas de agua en el suelo durante el invierno y la primavera. Esta situación ha favorecido la buena evolución de la uva hasta su vendimia a finales de octubre, tras un verano cálido y seco.

Tras la vendimia manual, las uvas fueron fermentadas con nuestras propias levaduras autóctonas, seleccionadas de nuestros viñedos. Hemos buscado una integración perfecta entre fruta y notas tostadas, por lo que su fermentación y crianza se llevaron a cabo en tinas de madera francesas de 2.000 litros, donde permaneció el vino un año antes de ser embotellado.

Presenta un color rojo cereza brillante. En nariz tiene un agradable aroma de buena intensidad, con notas de su carácter varietal, como bayas, pimienta y fondo mineral. Su tiempo en madera le ha proporcionado un fondo discreto de café tostado, que aporta dulzura. Es un vino muy fino, que llena toda la boca, mostrando una rugosidad discreta, que anuncia una gran estructura gracias a sus taninos bien domesticados. Buen equilibrio entre potencia y frescura, fruta y roble, placer y finura. Listo ya para su disfrute, esta añada promete una larga vida en botella.

Este vino es un excelente embajador de este pago, con la personalidad que le da su origen y las notas propias de una de las uvas varietales más reconocidas y apreciadas en el mundo.



- Alcohol: 14.5% Vol
- Acidez total: 4.9 g/l
- Acidez volátil: 0.64 g/l
- Intensidad colorante: 10.4 un.