



Pago de **LARRAINZAR**



MERLOT 2015

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

Añada: 2015

Vendimia: 1 de Octubre de 2015

Variedad: Merlot 100%

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés (40 % de 300 L) y 12 meses en fudres de roble francés de 2.000 litros.

Embotellado: Junio 2018

Pago de Larrainzar es el alma de nuestra familia y el homenaje a esta bonita propiedad, tan especial para nosotros y tan única. Esta finca fue comprada por la familia Larrainzar a los monjes del cercano Monasterio de Irache. Esta ha sido nuestra casa durante los últimos 160 años. Un lugar donde destacan los bellos jardines, lleno de pinos milenarios, fuentes y estanques, rodeados de boj y flores que embellecen la magia desde esta casa. Nuestras etiquetas hacen alusión a este lugar tan especial, recogiendo en su diseño la belleza de los jardines de estilo francés. De aquí surgió el amor por el vino de los Larrainzar, que inauguraron su primera bodega frente a la casa familiar en 1891.

Esta añada 2015 es el segundo embotellado monovarietal de la uva Merlot. Solo hacemos este vino cuando la calidad varietal es sobresaliente, y así fue esta añada, con un climatología muy favorable y reservas de agua suficientes en la tierra durante los meses de inviernos y primavera. Esto nos permitió una gran calidad y tipicidad de este vino, pese a tener un verano seco y caluroso.

Las uvas, seleccionadas a mano en el viñedo y en la bodega, fueron despalilladas y fermentadas utilizando levaduras indígenas, seleccionadas de nuestros viñedos. Hemos buscado la perfecta integración de fruta y notas tostadas. Para ello, fermentamos en tina de roble de 2.00 litros, para después combinar una crianza de un año en barrica francesa y otro año en tina de roble.

Es un vino elegante, largo y amable, al que le espera una buena evolución en botella. Muestra un color rojo cereza vivo. Atractivo en nariz desde el primer momento, destaca su equilibrio y complejidad. Primero nos llegan las notas de pastelería, manteca y bayas rojas, luego el recuerdo de la montaña, con lavanda, jara, y en el fondo, madera seca. El paladar es aún mejor y después de la primera aproximación fresca, frutal y amable, aparece un vino serio, con estructura, pero elegante, largo y agradable. Ya es un gran vino, e incluso mejorará en la botella. Producción: 2.028 botellas

Producción: 2.028 botellas.



- Alcohol: 14.5% Vol
- Color: 13.4 un
- Acidez Total: 5.2 g/l
- Acidez volátil: 0.65 g/l