



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 - www.facebook.com/PagodeLarrainzar.



Pago de LARRAINZAR

Nota de Cata

Pago de Larrainzar es más que un vino.

Es el alma de nuestra familia y el homenaje a nuestra hermosa tierra, que ha pertenecido a nuestra familia desde hace más de 150 años.

Sólo una rigurosa selección de nuestras mejores uvas han hecho posible este vino, dotado de elegancia, carácter y complejidad.

Tras su vendimia manual, las diferentes variedades fermentan y envejecen por separado, en las mejores barricas de roble francés. Solo entonces son ensambladas, para conseguir un perfecto equilibrio, donde la fruta es siempre protagonista.

Presenta un bonito color rojo cereza con sorprendentes ribetes amaratados que delatan su buena conservación y larga vida. En nariz muestra la marca de la casa, el carácter y la personalidad de este vino. Gran complejidad y matices, con todo un abanico de frutas de bosque, notas de pastelería y cacao, maderas finas y limpias y monte bajo sobre tierra húmeda. En boca está vivo, sabroso, con esa mezcla de fruta y campo que aparece en la nariz. El paso es lento, elegante, dejando su huella y perfectamente pulido al final. Una gran añada con larga vida por delante.

TIPO: Tinto

COSECHA: 2009

VIÑEDO: 100% uva propia, proveniente de Pago de Larrainzar, 17 ha.

VARIEDADES: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (35%), Tempranillo (10%), Garnacha (5%)

FECHA DE VENDIMIA:

Merlot: 30/09/09

Cabernet Sauvignon: 28/10/09

Tempranillo: 15/10/09

Garnacha: 6/10/09

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Navarra

TIEMPO EN MADERA: 17 meses en barrica de roble francés (27% nuevas).

FECHA DE EMBOTELLADO: 21/07/2011

PRODUCCIÓN 2009: 25.740 botellas de 75cl. y 1.904 botellas Magnum.

Tasting Notes

Pago de Larrainzar is more than a wine.

It is the soul of our family and a tribute to the beautiful land that has belonged to our family for the last 150 years. Only a rigorous selection of our best grapes makes up this wine, which is full of elegance, character and complexity. After being harvested by hand, the different varieties are fermented and aged separately, using the best French oak barrels. Only then we create the final blend, to achieve a perfect balance, where the fruit always plays the leading role..

It has a nice red cherry color with purple hues that reveal amazing preservation and long life. The nose shows a feature of Larrainzar wines, the character and personality of their wines.

Great complexity and nuance, with a whole range of forest fruits, pastries and cocoa notes, fine clean woods and scrubland on moist soil. The palate is alive, tasty, with that great balance of fruit and mineral notes that appears in the nose. The wine is soft, elegant, but it has a long and pleasant finish, perfectly polished. A great vintage with a long life ahead..

TYPE: Red

VINTAGE: 2009

VINEYARD: 100% Estate owned by Pago de Larrainzar, 17 Ha.

BLEND: 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo, 5% Garnacha.

HARVEST:

Merlot: 09/30/09

Cabernet Sauvignon: 10/28/09

Tempranillo: 10/15/09

Garnacha: 10/06/09

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Navarra.

TIME IN OAK: 17 months in French oak barrels (27% brand new).

BOTTLING DATE: 07/21/2011

2009 PRODUCTION: 25,740 bottles of 75cl. and 1,904 Magnum bottles.

INDICADORES ANALÍTICOS:

Alcohol: 14% Vol.

Acidez total: 5,5 g/l.

Acidez volátil: 0,58 g/l.

Intensidad colorante: 14.2 unidades

ANALYTIC INDICATORS:

Alcohol: 14% Vol.

Total Acidity: 5,5 g/l

Volatile Acidity: 0,58 g/l

Color intensity: 14,2 Units.