



Pago de LARRAINZAR

RASO DE LARRAINZAR RESERVA 2013



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

Añada: 2013

Vendimia: Merlot: 21 Oct. 2013, Tempranillo: 24 Oct. 2013,
Garnacha: 24 Oct. 2013, Cabernet Sauvignon: 27 Oct. 2013.

Ensamblaje: Tempranillo 37%, Cabernet S. 31%, Merlot 26%, Garnacha 6%.

Tiempo de crianza: 12 meses en barrica de roble francés.

Este vino habla de armonía y elegancia.

Proviene de un viñedo situado en la bonita propiedad donde la familia Larrainzar vive desde hace más de 160 años, cercado por un muro de piedra centenario, un auténtico "Clos" de origen medieval. Su etiqueta nos recuerda a los jardines de estilo francés que embellecen este mágico lugar.

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.

Después de la vendimia manual, que se terminó a finales de octubre para asegurar la perfecta maduración de las uvas, las diferentes variedades y parcelas fueron vinificadas y criadas en barrica por separado. Solo entonces decidimos el ensamblaje final, buscando siempre el protagonismo de la fruta en equilibrio con las notas tostadas.

Apariencia: Muestra un limpio y luminoso color rojo cereza, profundo e intenso.

Nariz: Aroma franco y claro, perfectamente formado por su origen y su crianza en roble. Encontramos notas de frutas rojas como frambuesas y arándanos y toques de vainilla, coco y madera tostada. También podemos apreciar aromas a bosque y notas especiadas que nos recuerdan la ubicación del viñedo.

Boca: Es un vino agradable desde su entrada en la boca. Es equilibrado, largo y persistente, con una acidez definida y un final fresco. Elegante y con cuerpo, los taninos están presentes sin aristas, mostrando un paladar untuoso y delicado. El carácter frutal está perfectamente equilibrado con las notas cremosas de su crianza. Toda su complejidad aumenta al final de la cata, dejando un bonito y largo recuerdo.

Embotellado: 32.439 botellas de 75cl y 598 Magnum.



- Alcohol: 14.5% Vol
- Intensidad color: 9.6 Units.
- Acidez total: 5.2 g/l
- Acidez Volátil: 0.47 g/l