



Pago de **LARRAINZAR**

RASO DE LARRAINZAR RESERVA 2014



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

Vendimia: Tempranillo: 7th Oct. 2014, Merlot: 8th Oct. 2014,
Garnacha: 14th Oct. 2014, Cabernet Sauvignon: 23rd Oct. 2014.

Ensamblaje: Tempranillo 43%, Merlot 32%, Cabernet S. 13%, Garnacha 12%.

Tiempo de crianza: 12 meses en barrica de roble francés. 20% barrica nueva.

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. Estas circunstancias contribuyen a la singularidad del vino, que destaca por su frescura y equilibrio.

Después de la vendimia manual, que terminó la última semana 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 se decide el coupage final, buscando siempre el protagonismo de la fruta, en equilibrio con las notas tostadas.

Apariencia: Muestra un limpio y luminoso color rojo picota, de capa media.

Nariz: Aroma franco y claro, perfectamente formado por su origen y su crianza en roble. Encontramos cacao, especias, clavo, así como notas ahumadas y recuerdos de hojarasca, que dan paso a aromas de frambuesa, fruta roja de bosque, casis e higo.

Boca: Es un vino goloso y agradable, largo y fresco, sustentando en una buena acidez. Elegante y estructurado, apreciamos un tanino amable y sin aristas, perfectamente integrado. El carácter frutal está en armonía con las notas cremosas de su crianza. Toda su complejidad aumenta al final de la cata, dejando un bonito y largo recuerdo de fruta roja.

Embotellado: 15.213 botellas de 75cl.



- Alcohol: 14,5% Vol
- Color: 8.8 Units.
- Acidez total: 5.1 g/l
- Acidez volátil: 0.58 g/l