



PAGOS DE
ARAIZ



NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Pagos de Araiz Joven

Vuosikerta; 2015

Alue; **D.O.Navarra**

Rypäle; **75 % Tempranillo, 18 % Garnacha, 5 % Cabernet-Sauvignon, 2 % muut**

Alkoholi; 13,5 %

Väri; **punasinertävä**

Tuoksu; **punaista marjaa, kirsikkaa ja vadelmaa jossa himpun verran lakritsia.**

Maku; **miellyttävä raikasta marjaa ja marjan makeutta, leikittelevä.**

Tarjoilulämpötila; 18 °C

Ikääntymispotentiaali; Nautitaan nuorena

Ruokasuositus; **Pasta, Pizza, Alkupalat, Buffet**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vieraillet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.



PAGOS DE
ARAIZ



NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pagosdearaiz.com

info@bodegaspagosdearaiz.com

Camino de Araiz s/n - Olite, 31390 - Navarra - Spain

Phone: +34 948 399182 Fax: +34 948 399192

PAGOS DE ARÁIZ 2015

Notes

This wine is made up of grapes from our 300 hectares vineyards in Olite, in Ribera Alta, Navarra, picked at the optimum ripeness level. The production of these vineyards does not exceed 5.000 Kg/Ha.

Apellation

D. O. NAVARRA

Coupage

Tempranillo 75%, Garnacha 18%, Cabernet-sauvignon 5%, Others 2%

Winemaking

Harvest takes place in the middle of September. Grapes are destemmed and placed in stainless steel tanks at controlled temperature for a maceration period of approximately seven days.

Malolactic conversion and later aging in tanks where the wine remains on lees until stabilization and bottling.

Tasting

Colour: medium colour intensity with violet hue.

Nose: expressive nose, exuding a bouquet of red fruit, cherry and raspberry with hints liquorice.

Palate: pleasant, gourmand, and harmonious in mouth, with flavours of fresh fruit, friendly and pleasant reminiscence.

Food Pairing

Its fruitiness makes this wine a fabulous match for starters, cured meats and stews.

Alcohol content: 13,5% Vol. Format: 750 ml. Serving temperature: 18 °C



MASAVEU ● BODEGAS

Follow us



Shop Online



6,92/8,58/8 437 005 894 501

VinoVehendo

<http://www.bodegaspagosdearaiz.com>

8 437005 894 501