



PAGOS DE  
ARAIZ



NAVARRA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**Pagos de Araiz Roble**

Vuosikerta; 2015

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **Tempranillo, Cabernet Sauvignon ja Graciano**

Alkoholi; 14 %

Väri; **intensiivinen punainen**

Tuoksu; **kypsää punaista marjaa, boysenmarjaa ja hieman mausteita**

Maku; **Tasapainoinen, hedelmäinen, kevyen tanniininen.**

Viini on raikas ja nautittavissa.

Tarjoilulämpötila; 18 °C

Ikääntymispotentiaali; 6 vuotta

Kypsytytys; 6 kk tynnyrissä

Ruokasuositus; **pihvi ja maustevoi**

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

## PAGOS DE ARÁIZ ROBLE 2015

### Notes

A warm spring prompted early budding and the high temperatures continued throughout the summer, the good weather allowed for an early harvest with the grapes at an optimum level of ripeness.

### Area of Origin

Olite - D. O. NAVARRA

### Coupage

Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Graciano

### Elaboration

In order to obtain different aroma and taste profiles, each varietal was processed individually at its optimum stage of ripeness. The fermentation and maceration processes were carried out at controlled temperatures in stainless steel tanks for 8 to 12 days. After malolactic fermentation, the wine spent an average 6 months in French and American oak Bordeaux casks, times vary depending on each varietal, and then blending was carried out during the final assemblage.

### Tasting Notes

**Colour:** Intense red color, medium-high intensity.

**Aroma:** Aromas of ripe red fruits, blackberries, liquorice mixed with spicy tones. clean and attractive nose.

**Palate:** Smooth attack, moreish with a silky texture. Persistent with fruity, spicy tannins.

It is a wine to enjoy, for its freshness and roundness.

Alcohol content: 14% Vol.    Format: 750 mL    Serving temperature: 18 °C  
Ageing capacity: 6 years (aprox.)



www.pagosdearaiz.com

info@bodegaspagosdearaiz.com

Camino de Aráiz s/n - Olite - 31390 - Navarra - Spain

Fax: +34 948 399192

Phone: +34 948 399182

Follow us



Shop Online



MASAVEU ● BODEGAS

7,83/9,71/8 437 005 894 105

VinoVehendo

<http://www.bodegaspagosdearaiz.com>

8437005894105