



### **Pagos de Araiz Rosado**

Vuosikerta; 2016

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **100% Garnacha**

Alkoholi; 14 %

**Väri; kaunis kevyt mansikanpunainen**

**Tuoksu; Makeita punaisia marjoja ja mansikkaa, myös ruusun aromeja**

**Maku; Raikas, hedelmäinen, miellyttävä, kevyt lime, mansikka ja makeus tasapainossa happojen kanssa.**

Pitkä jälkimaku- et vain tahdo lopettaa viinin nauttimista.

Tarjoilulämpötila; 8-10 °C

Ikäänntymispotentiaali; nautitaan nuorena

**Ruokasuositus; Parhaimmillaan picnic, buffet, alkupalat. Sopii myös vaaleat lihat ,kalat ja kasvikset.**

Erittäin monikäyttöinen viini!

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 rypälälajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.



PAGOS DE  
ARAIZ



NAVARRA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## PAGOS DE ARÁIZ ROSADO 2016 *Rosé Wine*

### Notes

Pagos de Araiz wine is crafted with grapes from the winery's own vineyards (250 has.), which are grown using the integrated farming method. The plots where our Grenache grapes grow lie in two different subzones; one with shallow, calcareous soil and the other with clayey soil. The average production of the plots is around 5,500 kg/ha.

Apellation  
D. O. NAVARRA

Coupage  
100% Grenache

**Winemaking.** The wine is crafted using the traditional method of maceration and vat bleeding using the force of gravity.

Each of the Grenache plots are harvested separately, at the optimum moment of ripeness in each plot, and then destemmed. After a brief maceration period, the must is extracted using the bleeding method, without pressing, simply by draining the clean must which is then slowly fermented at strictly controlled temperatures in stainless steel tanks. The wine is then left in contact with its lees for 1 month, after which it is then racked and blended. Production was limited to 56,000 bottles.

### Tasting

**Colour:** Bright cerise-red. Crystalline.

**Aroma:** On the nose, we find the typical characteristics of the Pagos de Araiz Grenache grape, it's sweet red fruit and strawberry and lemon candy mingle with surprising nuances, reminiscent of white pear flesh, flat peaches, flowers such as roses, and even lychee fruit, which offers an aromatic note to the explosive aroma.

**Palate:** The attack is pleasant and sweet. The presence of red fruit stands out. The mid-palate is long, stable and vibrant. This Rosé wine is full of volume and has a persistent aftertaste; you won't want to stop drinking it.

### Food Pairing

Enjoy with rice dishes, vegetables, white meat and all kinds of fish.

This wine perfectly complements the taste and texture of a variety of appetizers and toasted open sandwiches, vegetable terrines, mixed vegetable stews, etc.

Alcohol content: 14% Vol. Format: 750 ml. Serving temperature: 8-10 °C



www.pagosdearaiz.com

info@bodegaspagosdearaiz.com

Camino de Araiz s/n - Ollite - 31390 - Navarra - Spain

Fax: +34 948 399192

Phone: +34 948 399182

MASAVEU ● BODEGAS

Follow us



Shop Online



8,03/9,96/8 437 005 894 006

VinoVehendo

<http://www.bodegaspagosdearaiz.com>

8 437005 894 006