



Pagos de Araiz Joven

El vino Pagos de Araiz Joven se elabora con uvas procedentes de los viñedos propiedad de la bodega ubicados en la misma finca Pagos de Araiz, cultivadas según las pautas de la agricultura integrada y en buena parte en agricultura ecológica. Los viñedos, situados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados, tienen una media de 22 años.

VARIEDAD

Tempranillo 60% y garnacha 40%.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica durante 15 días, con remontados y bazuqueos diarios. Temperatura controlada para no superar los 26°C. Después, se sucede la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable antes de pasar al coupage definitivo para su clarificación y posterior embotellado.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo cereza intenso y ribetes morados.

Nariz: Aromas a frutas rojas frescas, limpio e intenso.

Boca: Es un vino goloso, atractivo y equilibrado por su frescor con sabor a frutas limpias y final sedoso. Es fácil de beber y persistente.

Se trata de un vino que expresa el origen de la tierra navarra, elaborado con mimo para definir la juventud y la fuerza de estas variedades tempranillo y garnacha cultivadas en nuestra finca. Se deja beber muy fácilmente y acompaña cualquier plato de la dieta mediterránea.

Origen: D. O. Navarra

Tipo de vino: Tinto Joven

Grado Alcohólico: 14,5 % vol. aprox.

Guarda Potencial: 3 años

Temperatura de servicio: 15-16 °C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.