



Pago de LARRAINZAR

PAGO DE LARRAINZAR RESERVA ESPECIAL 2014



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

Vendimia: Merlot 08/10/2014; Cabernet S. 23/10/2014; Tempranillo: 07/10/2014

Blend: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Tempranillo 20%.

Tiempo en barrica: 14 meses en barrica francesa. Barrica nueva: 20%.

Pago de Larrainzar es más que un vino. Es el alma de nuestra familia y el homenaje a esta preciosa finca y a sus jardines, donde los Larrainzar han vivido desde hace más de 160 años. La propiedad fue comprada por la familia a los monjes del cercano Monasterio de Irache y está bellamente decorada con flores, pinos centenarios, fuentes y estanques. Y ese entorno único se ha plasmado en su etiqueta, donde se ensalza la belleza clásica de los jardines de estilo francés.

Nuestro Reserva Especial, el primer vino que comenzamos a elaborar en la añada 2004, representa el estilo de nuestra casa, en busca siempre de la elegancia y la armonía. Es un vino mimado, de producción limitada y que sólo elaboramos cuando la añada es excepcional. Por eso no se embotella todos los años y esta añada 2014 llega después de haber decidido no elaborarlo en las añadas 2012 y 2013.

Después de la vendimia manual, las diferentes variedades y pagos fueron vinificadas y criadas en barrica por separado. Solo entonces decidimos el ensamblaje final, buscando siempre el protagonismo de la fruta en equilibrio con las notas tostadas. Es nuestro blend más internacional, donde apostamos por las variedades de origen francés Merlot y Cabernet Sauvignon, que tan bien se adaptan a este lugar. Pero al mismo tiempo es un vino del terroir de esta zona, porque se ensambla con nuestro Tempranillo, lo que le da mayor complejidad y un carácter genuinamente navarro.

Muestra un atractivo color rojo picota de alta capa. En nariz presenta un aroma de buena intensidad, franco y agradable. Todos sus matices están bien conjugados y podemos encontrar notas de ciruela negra, bayas, cedro, madera quemada, monte bajo, heno seco...cada vuelta de copa despliega un nuevo aroma. En boca lleva la marca de la casa: complejidad y elegancia. Sabroso, fresco, sin aristas, llena la boca pero no pesa, muy bien pulido en el final pero dejando un largo recuerdo. Destaca una excelente acidez, que asegura una buena y larga vida en botella.

James Suckling: "Muestra notas de cerezas y grosellas negras con toques de nueces, regaliz y piedras trituradas. De cuerpo medio con taninos firmes y una estructura carnosa. Refinado y pulido, destaca tanto la potencia como la complejidad y que ofrece un jugoso carácter de fruta oscura y un final persistente. Beber o guardar".

Gilbert & Gaillard: Hermoso rojo rubí con reflejos juveniles. Delicada nariz de frutas rojas y negras, con toques florales de violeta. Paladar poderoso y sedoso con taninos finos e integrados. Mineralidad sustancial en el acabado.



- ☐ Alcohol: 14.5% Vol
- ☐ Color: 12 Units.
- ☐ Acidez total: 5.4 g/l
- ☐ Acidez Volátil: 0.56 g/l
- ☐ Producción: 15.873 botellas