



PAGOS DE ARAIZ ROSADO 2023

Pagos de Araiz Rosado se elabora con uvas procedentes de los viñedos propios de la bodega. Los viñedos en los que se asienta la variedad de uva garnacha tienen una media de 20 años y están cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados.

2023 fue un año muy cálido y seco, con brotación temprana debido a las altas temperaturas de los meses de febrero, marzo, abril y mayo. El inicio del verano fue más suave pero desde mediados de agosto hasta mediados de septiembre las temperaturas fueron muy superiores a la media, lo que se tradujo en un adelanto de la maduración y un buen rendimiento en la cantidad de las uvas.

Se han elaborado 42.560 botellas de esta añada.

VARIEDAD 100% garnacha.

ELABORACIÓN

Se utiliza el método tradicional de maceración y sangrado por gravedad. Cada parcela de garnacha se vendimia por separado, buscando un punto de maduración que mantenga la frescura. La uva se vendimia muy temprano, se despallilla y, tras una breve maceración, el mosto es extraído por sangrado, sin prensar, únicamente por el escurrido del mosto limpio. Posteriormente, este mosto de lágrima fermenta lentamente a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 20 días aproximadamente. Finalmente, el vino rosado es trasegado y clarificado antes del embotellado.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rosado con ribetes ligeramente morados, brillante y limpio.

NARIZ: Aromas a frutas frescas como cerezas y fresas, frutas blancas y notas florales provenientes de la variedad de uva garnacha. Limpio, elegante y atractivo.

BOCA: Viva, fresca y golosa con un final largo de frutas limpias. Equilibrado y persistente.

Se trata de un vino que expresa el origen de esta tierra (Olite, Navarra), elaborado con mimo para encumbrar la elegancia y la finura de la garnacha cultivada en la finca.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Rosado.

Grado Alcohólico: 14 % vol.

Temperatura de Servicio: 8-10 ° C.

Guarda Potencial: 1 año.

