

# Pago de Ayles A de Ayles (2016)

## IDENTIDAD



Bodega	<b>Pago de Ayles</b>
Nombre	<b>A de Ayles</b>
Año	<b>2016</b>
Uvas	Garnacha (35 %) Merlot (35 %) Cabernet Sauvignon (15 %) Tempranillo (15 %)
Ubicación	<b>España &gt; Aragón &gt; Pago Ayles</b>
Clasificación	Vino de Pago
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>8,50 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

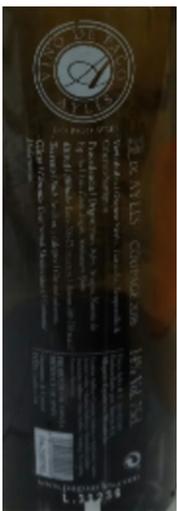
## VIÑEDO

Viticultura	Descripción Viñedos situados a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar con orientación norte-sur. Superficie 75 hectáreas. Edad Viñedos plantados en 1995. Suelo Arcillo-calcáreo. Clima Continental, con alto contraste térmico entre el día y la noche. Rendimiento 6.000 kilogramos por hectárea. Vendimia Vendimia nocturna.
-------------	--

## REFERENCIAS

Web <http://www.pagoayles.com/>

## COMENTARIO



# Pago de Ayles A de Ayles (2016)

**Comentario** Convertido en 2010 en el primer vino de Pago de Aragón, es un tinto joven mezcla de las cuatro variedades que se cultivan en la finca: Tempranillo y Garnacha representando a las uvas autóctonas y Cabernet sauvignon y Merlot haciendo lo propio con las internacionales. A pesar de su juventud, no renuncia a una buena estructura y cierta potencia, algo que se controla con una boca bastante golosa y con una gran acidez.

## CATAS (1)

**Fecha** 18 de abril de 2018

**Catador** Curso De Cata

**Puntuación** 82.0

**Notas** Información del vino proporcionado por la bodega:

Bonito e intenso color rojo cereza picota. Muy directo en fase olfativa, bien definido y extraordinariamente amplio en aromas (fruta fresca, tinta, especias y carácter final floral). En boca se muestra como una clara apuesta por la elegancia e intensidad frutal; armonía y equilibrio se dan la mano en un final de cuerpo medio-alto, moderadamente tánico y graso. Crianza en roble francés

**Visual** Presenta un color rojo picota y una capa alta, esta algo apagado

**Olfato** El vino está muy cerrado al servir y no se le va. Aromas a regaliz

**Boca** Presenta alcohol de manera descompensada y un amargor final

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
18/4/18	Consumido		