

Pago de Aylés I de Aylés (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Pago de Aylés
Nombre	I de Aylés
Año	2017
Uvas	Cabernet Sauvignon Garnacha
Ubicación	España > Aragón > Pago Ayles
Clasificación	Vino de Pago
Categoría	Vino Rosado
Precio	8,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación
Maceración prefermentativa en frío durante 12 horas y fermentación a temperatura controlada.

VIÑEDO

Viticultura	Descripción Viñedos situados a una altitud de 600 metros 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. Vendimia Vendimia nocturna para preservar la frescura de la uva.
-------------	---

COMENTARIO



Pago de Aylés I de Aylés (2017)

Comentario "I de Aylés" se presenta como el primer rosado de Pago de España. Un vino diferente por su particular origen (Zaragoza) que se elabora con las variedades Garnacha y Cabernet sauvignon. Otra peculiaridad es que las uvas se vendimian por la noche para preservar su frescura. Es un rosado intenso, sabroso y alegre, con cuerpo y muy buena persistencia. Un rosado con alma de tinto.

CATAS (1)

Fecha 18 de abril de 2018

Catador Curso De Cata

Puntuación 88.0

Notas Información del vino proporcionado por la bodega:

Atractivo color rosa, fresa, muy vivo, con aromas de gran intensidad que recuerdan a fruta roja en confitura (fresa, frambuesa), lácteos y notas herbáceas frescas. En boca es sabroso, alegre y con un final frutal de muy buena persistencia. Muy personal, con mayor estructura de lo habitual en este tipo de vinos, intenso, muy fragante, con cuerpo y gran gama aromática. El primer vino rosado de Pago de España. Un rosado diferente.

Visual Color rojo piruleta de fresa, limpio y brillante, es un vino bonito

Olfato Presenta una leve reducción y un toque herbáceo, aromas a fresa y denota la presencia de alcohol

Boca Es un vino agradable, con una buena acidez, la entrada es abocada, la fruta está madura y presenta cierta estructura, siguen apareciendo notas de fresa y frambuesa

BOTELLAS SACADAS (1)

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