

Horeco

Hoteles Restaurantes Cafeterías Colectividades

215

28 de Febrero '05

31 de Marzo '05

«CAECUS» 2003

La joven bodega Pago de Larrea (D.O.C. Rioja) presenta su primer vino, elaborado con un 95% de Tempranillo y 5% de Garnacha. Se trata de un

caldo joven, de un intenso y atractivo color granate con ribetes violáceos y aromas de fruta madura y notas florales. Una vez en boca resulta muy equilibrado, con una buena carga frutal y acidez bien integrada. Franco y sabroso, su final es largo y agradable.



PAGO DE LARREA
Cantón de la Concepción, 6
01340 Elciego (Alava)
Tél. y fax: 945 606 063
bodega@pagodelarrea.com
www.pagodelarrea.com

✚ Ref. 167 en el BSL