
LA RIOJA .- La bodega 'Pago de Larrea' lanza al mercado su primer crianza, 'Caecus Crianza 2003'

p> La Bodega 'Pago de Larrea', situada en Elciego, zona privilegiada para el cultivo de la vid, ha lanzado al mercado su primer crianza bajo la marca 'Caecus Crianza 2003' amparada bajo la Denominación de Origen Calificada Rioja.

'Caecus Crianza 2003' es un vino de color rojo rubí, brillante. En nariz es franco y predominan los aromas varietales del tempranillo, acompañados de notas especiadas procedentes de su crianza durante 12 meses en bodega nueva de roble francés y americano. En boca es elegante y sedoso con un tanino bien integrado que le otorga persistencia en el paladar.

La uva, cien por cien tempranillo, procede del Pago La Romañíguez, propiedad de la bodega, su extensión es de 15 hectáreas y la antigüedad de sus cepas es de 28 años.

'Pago de Larrea' es una bodega de origen familiar que nació en 2002 en el corazón de La Rioja Alavesa, y cuya filosofía es hacer una producción selectiva y limitada. Actualmente tiene en el mercado 'Caecus joven 2004' y 'Caecus crianza 2003'.

La bodega comercializa también su vino crianza a través de la venta de barricas, permitiendo a sus compradores formar parte del 'Club de Barricas' y participar en la crianza de su propio vino.

El comienzo de la comercialización de este primer crianza ha coincidido con el final de la vendimia 2005, que ha resultado "excepcional", en palabras del gerente de la bodega, Luis Larrea, ya que "el fruto ha llegado a la bodega en unas condiciones de sanidad fuera de lo normal, en el momento óptimo de maduración y con una graduación inmejorable."

'Caecus Crianza 2003' se presenta en cajas de seis y doce botellas o en estuches de tres botellas o unitarios, al precio aproximado de seis euros. La contraetiqueta de la botella presenta información sobre el vino escrita en lenguaje braille.