

22

VIVIR

Pago de Larrea lanza al mercado su primer reserva, Caecus 2004

NR / LOGROÑO
La Bodega Pago de Larrea, situada en Elciego, zona privilegiada para el cultivo de la vid, ha lanzado al mercado su primer reserva bajo la marca Caecus Reserva



2004 amparada bajo la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Es un vino de color intenso con matices propios del tempranillo. De gran intensidad aromática, nariz confitada y balsámica. Amplio y potente en boca, con un tanino equilibrado que le augura una larga vida, es un vino complejo. Madurará bien y su evolución en boca se presenta excelente.

Se elaborará sólo en las mejores añadas, y pasa tras la fermentación alcohólica a barrica nueva de roble francés.