



70 | Entre vinos
Ardo artean

Pago de Larrea, en Elciego saca al mercado su primer reserva, 'Caecus Reserva 2004', un vino de gran intensidad aromática

La Bodega Pago de Larrea, situada en Elciego, ha lanzado al mercado su primer reserva bajo la marca 'Caecus Reserva 2004'. Se trata de un vino

de color intenso con matices propios del tempranillo y de gran intensidad aromática.

Es 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", apuntan desde la bodega.

Este caldo, que se elaborará sólo en las mejores añadas, ha permanecido 20 meses de crianza en bodega, con sucesivas trasiegos y una maduración posterior en botella, lo que ha permitido obtener su concentración, cuerpo y aromas. 'Caecus Reserva 2004' se presenta en estuches individuales, de tres y de seis botellas. ■



Instalaciones de Bodega Pago de Larrea.