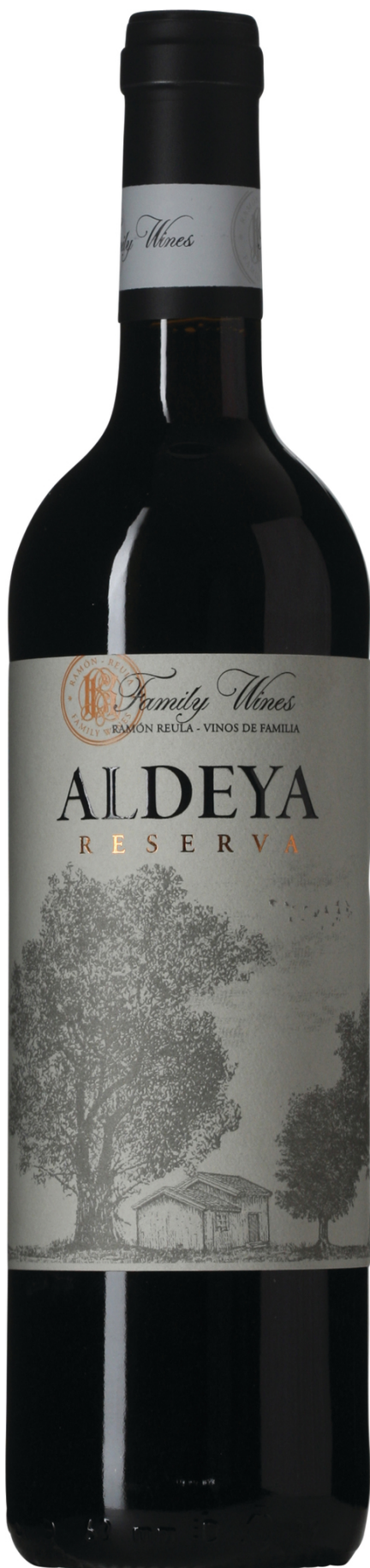






Bodega Pago Aylés Aldeya Reserva

Vingården Pago Aylés råder over mere end 3.000 hektar jord, hvoraf 50 hektar er vinmarker. Vingården er beliggende i Cariñena, som er et godt spansk område, hvor der bliver produceret vine af høj kvalitet. Vinmarkerne er beliggende i 400-800 meters højde, og klimaet er karakteriseret ved varme somre og kolde vintre. Vinmarkerne blev beplantet i 1994, og i 1998 blev vineriet bygget.

Vingården Aylés har siden 2010 været klassificeret som Vino de Pago eller D.O. Pago. Denne klassifikation blev indført i 2003 af det spanske parlament og gives ikke til et helt område, men derimod til individuelle vingårde/vinmarker, der opfylder bestemte krav, hvoraf et af dem går på, at der kun må bruges egne druer i vinene.

Ejerne har lavet denne vingård som et prestigeprojekt, hvor penge ikke har spillet nogen rolle. Meningen er at producere det bedste, der overhovedet er muligt i regionen. Alt; beplantning, høst, gæring, lagring og aftapning sker efter de mest moderne principper.

Denne vin er produceret af druerne Tempranillo (34%), Merlot (33%) og Cabernet Sauvignon (33%), der er dyrket i Cariñena-området, som er beliggende tæt på Zaragoza i den nordøstlige del af Spanien.

Vinen har været lagret 13 måneder på amerikanske og franske egetræsfade.

Det er en elegant og velafbalanceret vin med intens rød farve, delikat frugtduft med noter af kokosnød, karamel og vilde urter, fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag samt en lang, frisk og behagelig eftersmag.

Producent:	Bodega Pago Aylés
Land:	Spanien
Region:	Cariñena
Type:	Rødvin
Druer:	34% Tempranillo, 33% Merlot og 33% Cabernet
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl



Kolli:

6