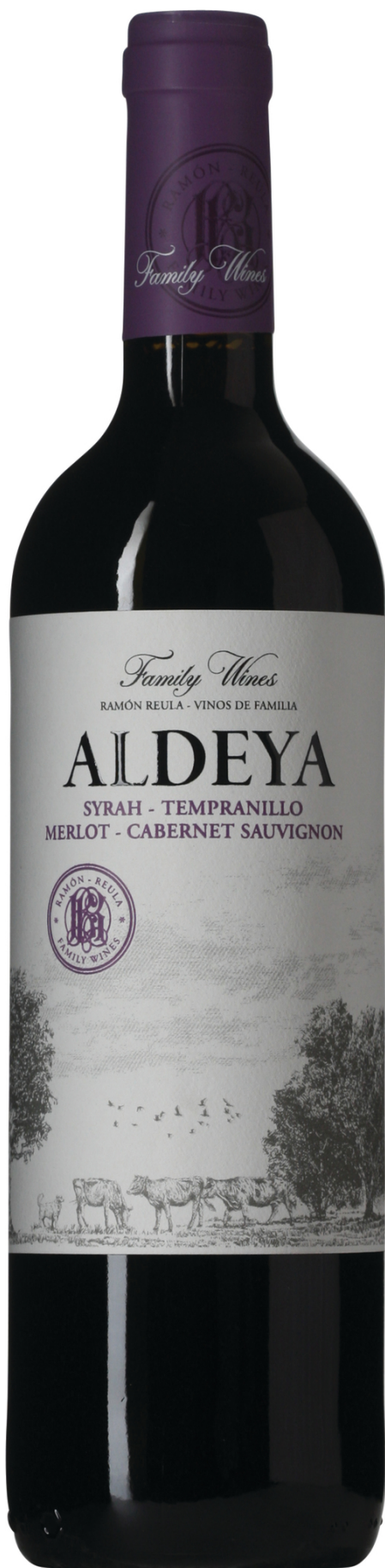






Bodega Pago Aylés Aldeya Tinto Organic

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.

Vinen er produceret af druerne Syrah (35%), Merlot (35%), Tempranillo (15%) og Cabernet Sauvignon (15%), der er dyrket i Cariñena-området, som er beliggende tæt på Zaragoza i den nordøstlige del af Spanien.

Det er en velafbalanceret vin med intens rubinrød farve med et violet skær, elegant duft af modne bær og frugter, frisk, blød og rund frugtsmag samt en lang, blød og behagelig eftersmag.

Producent:	Bodega Pago Aylés
Land:	Spanien
Region:	Cariñena
Type:	Rødvin
Druer:	35% Syrah, 35% Merlot, 15% Tempranillo og 15% Cabernet
Restsukker:	3.0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6