



Bodega Pago Aylés Ayles Cuesta del Herrero Organic Vino de Pago

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 Garnacha (50%), Tempranillo (30%), Merlot (12%) og Cabernet Sauvignon (8%), der er organisk dyrket i Spanien.

Vinen har været lagret minimum 6 måneder på franske egetræsfade.

Det er en elegant rødvin med attraktiv, dyb kirsebærrød farve, delikat og intens frugtduft med noter af friske røde frugter, blomster og krydderier, fyldig og lækker, intens frugtsmag, tilpas tanninindhold samt en lang, blød og behagelig eftersmag.

Producent:	Bodega Pago Aylés
Land:	Spanien
Region:	Spanien
Type:	Rødvin
Druer:	50% Garnacha, 30% Tempranillo, 12% Merlot og 8% Cabernet Sauvignon
Restsukker:	2,0 g/l



Volumen: 150 cl
Kolle: 6