





Bodega Pago Aylés Immortalis Garnacha Blanca

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 100% Garnacha Blanca -druer, der er dyrket på vinstokke, som er op til 30 år gamle.

Vinen har udelukkende været lagret på rustfri stålitanke for at bibeholde så megen frugt som muligt.

Det er en lækker hvidvin med klar lysegul farve samt delikat duft af hvide blomster og tropiske frugter som fersken og banan. Smagen er frisk og mellemfyldig med et strejf af sødme, tilpas syre samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede hvidvin er særdeles velegnet som aperitif samt til buffet, fjerkræ, fisk og pastaretter.

Vinen skal serveres afkølet og bør drikkes forholdsvis ung.

Producent:	Bodega Pago Aylés
Land:	Spanien
Region:	Terra Alta D.O.
Type:	Hvidvin
Druer:	100% Garnacha Blanca
Restsukker:	2,0 g/l



Volumen: 75 cl
Kolle: 6