





Bodega Pago Aylés Immortalis Garnacha

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.

Calatayud, der fik D.O. status i 1990, ligger ca. 90 km fra Zaragoza og strækker sig over ca. 5.600 hektar i den sydvestlige del af Zaragoza-provinsen i Spanien.

Vinen er produceret af 100% Garnacha-druer fra Calatayud. Druerne, der er håndplukkede, er dyrket på gamle bush-vinstokke med et meget lavt høstudbytte (ca. 2.500 kg/ha).

Det er en utrolig flot rødvin med dyb mørkerød farve og en intens duft af røde frugter og krydderier. Fyldig, blød og letkrydret frugtsmag med velintegreerede tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Producent:	Bodega Pago Aylés
Land:	Spanien
Region:	Calatayud D.O.
Type:	Rødvin
Druer:	100% Garnacha
Restsukker:	2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6