



8 de Caecus

A medio camino entre el crianza y el reserva, aquí está el vino de autor de Pago de Larrea. Un capricho para beber que rinde homenaje en su nombre a los ocho hermanos que comparten, con sus padres, la aventura de esta bodega familiar.

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 14%.

Variedad: tempranillo 100%.

Crianza: 18 meses en barrica y maduración posterior en botella.

Temperatura de consumo: de 17 a 20°C

NOTAS DE CATA:

Cereza de capa intensa, largo y aromático en nariz con matices de fruta negra madura y notas especiadas. En boca es equilibrado y frutal con la tipicidad y golosidad propia del tempranillo. La crianza en roble aporta un ligero tostado y el paso en boca resulta complejo y elegante invitando a seguir degustando. Vino con personalidad para maridar con ibéricos, foie, quesos curados, pescado azul, caza y todo tipo de carnes rojas o a la brasa.

