

[8 de CÆCUS] vendimia seleccionada

8 de Cæcus es la más reciente creación de los vinos elaborados en Pago de Larrea, un vino que refleja la personalidad, complejidad y variados matices y aromas que nos proporciona una uva de excelente calidad.

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.



[8 de CÆCUS] selected vintage

8 de Cæcus is the latest creation of the wines made in Pago de Larrea, a wine that reflects the personality, complexity and varied notes and aromas obtained from excellent quality grapes.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: **Alcohol content:** 14%. **Variety:** Tempranillo 100%. **Crianza:** 18 months in the barrel and subsequent ageing in the bottle. **Serving temperature:** between 17 and 20°C.

TASTING NOTES: Cherry coloured with intense depth, long and aromatic on the nose with hints of ripe black fruit and spicy notes. It is balanced and fruity on the palate, with the typicity and sweetness typical of the tempranillo. The oak ageing adds a light toasted hue and on the palate it is complex and elegant, inviting one to continue tasting it. A wine with personality to accompany Iberian cold meats, foie gras, cured cheeses, oily fish, game and all kinds of red or grilled meats.

