

ARGIA



PASCUAL LARRIETA
B O D E G A S

ARGIA

Este vino nace de lo extraordinario,
de la necesidad de juntarnos, de compartir
una copa de vino alrededor de una mesa.

Solo pretendemos que, tú que lo tienes
en la mano, lo descorches y brindes con él por
un “estar juntos”, “porque se repita muchas veces”.

Por vosotros, por nosotros, por todos.



PASCUAL LARRIETA
B O D E G A S

ARGIA

Rosetón (del Latín rosa)

Al rosetón se le ha atribuido un doble simbolismo:
uno mariano, por la apariencia que tiene
de la estructura de una rosa; otro que sugiere
a Cristo, simbolizado como fuente de luz que emite
rayos de sol.

Su misión es la de iluminar.



PASCUAL LARRIETA
B O D E G A S

ARGIA

COSECHA 2017

TIPO DE UVA

Variedad: Tempranillo 100%.

Grado alcohólico: 14,5%

ELABORACIÓN

Fermentación contralada con uva despalillada.

Elaborado con uva de viñedo viejo.

24 meses en barrica nueva de roble francés.

36 meses en botella.

NOTAS DE CATA

·Color rojo cereza rubí, limpio y brillante, buena capa, ligeros tonos tejas.

·Nariz a frutas rojas maduras. Ahumados. Caramelo torrefacto. Especies.

·Buena entrada en boca. Aterciopelado, intenso.

La acidez y el alcohol muy bien ensamblados.

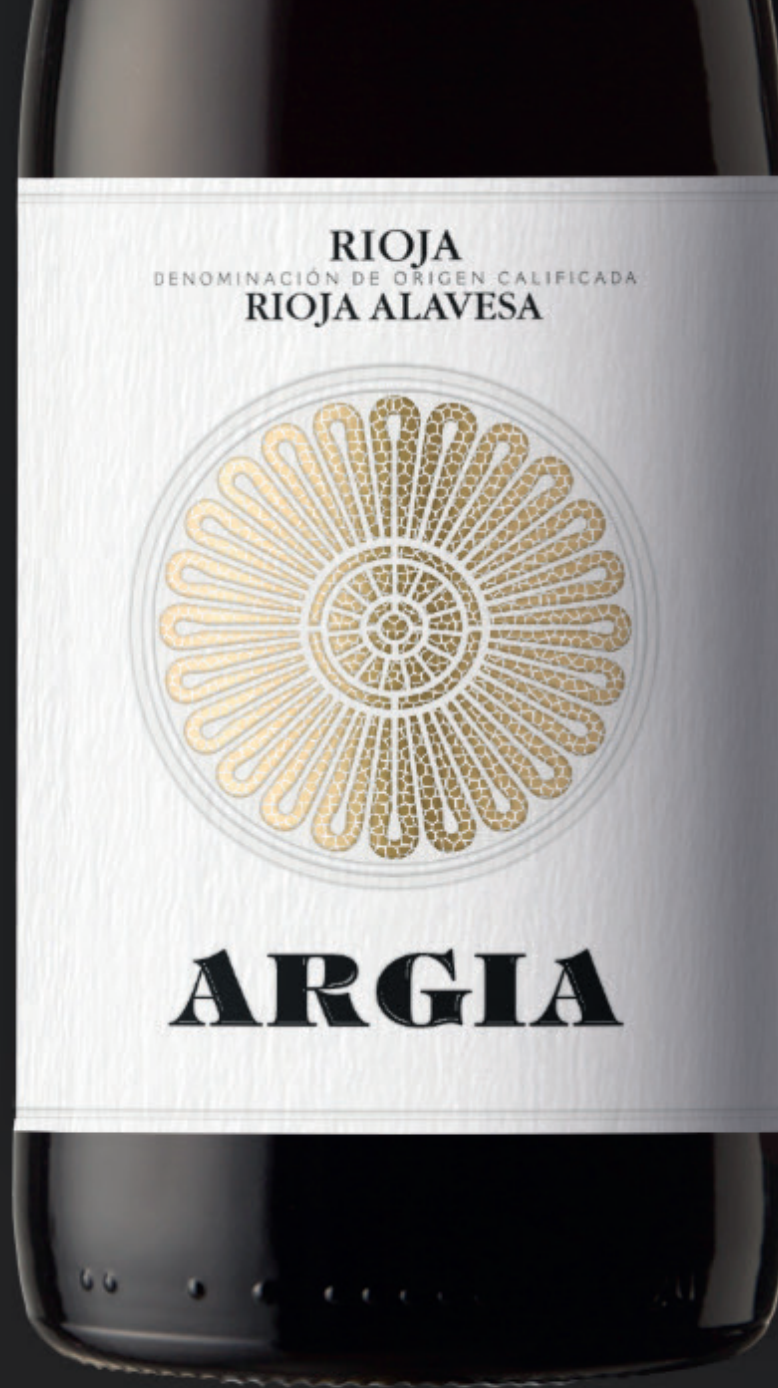
Taninos finos y pulidos.

Un vino muy bien estructurado.



PASCUAL LARRIETA
BODEGAS

ARGIA



PASCUAL LARRIETA
BODEGAS

ARGIA



PASCUAL LARRIETA
BODEGAS

ARGIA



PASCUAL LARRIETA
BODEGAS



PASCUAL LARRIETA
B O D E G A S