

BODEGAS Y VIÑEDOS
Camino de la Corona, s/n
31240 Ayequi - Navarra
Tfno. : (+34) 948 550 421
Fax: (+34) 948 556 120

www.pagodelarrainzar.com
info@pagodelarrainzar.com

OFICINA COMERCIAL
Pº de la Castellana, 151, 2º B
28046 - Madrid
Tfno.: (+34) 914 250 309
Fax: (+34) 915 721 163



Pago de **LARRAINZAR**



Philosophia

*P*ara obtener toda su esencia, le hemos robado el alma al bosque, a la bruma y a la tierra. Y aún hay quien insiste en llamarlo vino.

*Y*es que Pago de Larrainzar es mucho más que un vino. Es el alma de nuestra familia y el homenaje a nuestra hermosa tierra.

*P*ts essence is taken from the soul of the woods, the mist and the earth. And some still insist in calling it wine.

*P*ago de Larrainzar is much more than wine. It is our family's soul and a tribute to our wonderful land.





*P*ago de Larrainzar es un sueño hecho realidad. Un reto asumido por una familia, que retoma así una tradición interrumpida. Un proyecto apasionante que pretende volcar, en un vino extraordinario, toda nuestra profesionalidad, nuestros valores y señas de identidad.

*P*ago de Larrainzar is a dream come true. A challenge assumed by a family to reintroduce an interrupted tradition. An enthralling project through which we wish to bestow our professionalism, our values and identity on an extraordinary wine.



Proyecto



Viticultura

El viñedo es el alma de Pago de Larraínzar. Por eso mimamos la uva y, sobre todo, la escuchamos. Porque sabemos que premia nuestro esfuerzo. Y, como a un hijo, la protegemos, interviniendo sólo cuando de verdad lo necesita.

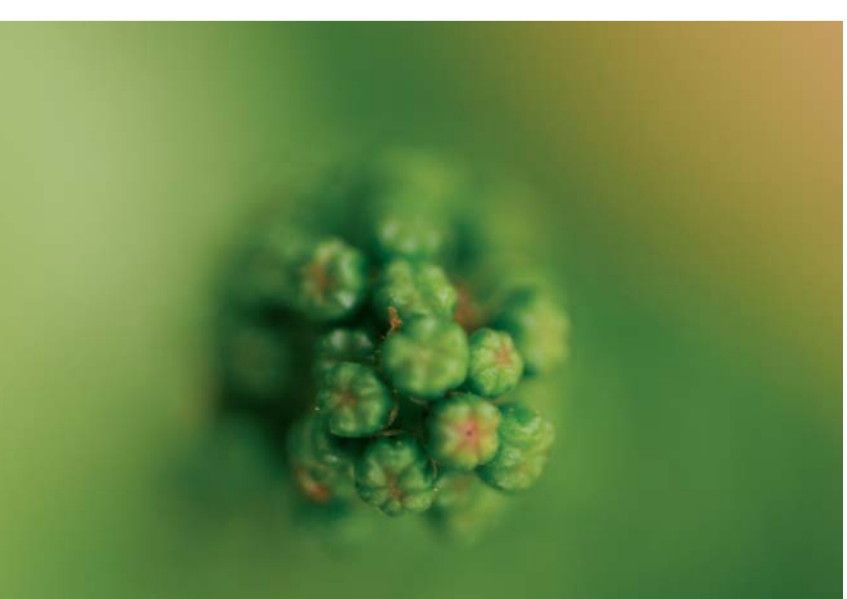
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha, de diferentes clones y portainjertos, son las variedades de uva que se extienden por trece hectáreas, sobre piedras y cantos, arcilla y arena. Confiamos en la más avanzada viticultura, con el máximo respeto a nuestra tierra, que es sabia.

Entendimos a mano, en pequeñas cajas, seleccionando racimo a racimo. Así, aseguramos que nuestra uva tiene las mejores condiciones. En Pago de Larraínzar creemos en el rendimiento controlado. Por eso, sólo unas pocas elegidas llegan a formar parte de Pago de Larraínzar.

Los vineyards are the soul of Pago de Larraínzar. This is why we care after the grapes and, above all, we listen to them. Because we know they will reward our efforts. And, as if they were our offspring, we let them grow and protect them, only intervening when really necessary.

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon and Garnacha, from different clones and stocks, are the grape varieties that cover thirteen hectares of stone and pebbles, clay and sand. We rely on the most advanced vine growing skills, while totally respecting our wise land.

We harvest by hand, in small boxes, selecting bunch by bunch. This ensures that picked grapes are in outstanding conditions. At Pago de Larraínzar, we believe in controlled yield. This is why only a few selected grapes grow to become Pago de Larraínzar.



*E*n Pago de Larrainzar cuidamos cada proceso hasta el mínimo detalle. Contamos con trece modernos depósitos de acero inoxidable, de diferentes tamaños, donde nuestras uvas fermentan y maceran por separado, según las variedades y las parcelas de origen.

*C*on esto, conseguimos extraer todo el color de la uva, pero sin apagar el sabor y los aromas que lleva consigo y que la hacen única.



*E*n Pago de Larrainzar, each process is checked to the smallest detail. We have thirteen modern stainless steel tanks, of different sizes, where our grapes ferment and macerate separately, depending on varieties and soil type.

*I*n this way we extract the colour from the grapes without extinguishing the flavour and the aromas which make them unique.



Elaboración

Quimera

En Pago de Larraínzar, la madera es el complemento de nuestras uvas, donde duermen aquellos caldos que un día imaginamos. Por eso, aseguramos la temperatura y humedad perfectas, para este vino con alma, que va ganando en complejidad mientras pasan los meses.

Creemos en el ensamblaje, partiendo de decenas de vinos diferentes, según las diversas variedades, diferentes tonelerías, distintas capacidades y grados de tostado de nuestras barricas de roble francés, renovadas cada tres años. Estos son los elementos necesarios para poder obtener un vino único, el nuestro.

En trabajo sosegado y de gran finura, al que aporta su saber nuestro prestigioso enólogo Ignacio de Miguel.

En Pago de Larraínzar, wood is the perfect complement to our grapes, where the wines we once dreamed of repose until maturity. We make sure the temperature and humidity levels are perfect, to make the wine gain in complexity as months go by.

We believe in blending, based on tens of different potential wines created by the use of different varieties, from different oak barrels makers, different capacities and toasting levels of our French oak barrels, which are renewed every three years. These are the elements required to obtain a unique wine: our wine.

A slow and refined task to which our prestigious enologist, Ignacio de Miguel, contributes with his know-how.



Déjese embaucar por los sentidos y conozca un lugar sorprendente. Disfrute de la belleza de nuestros viñedos, enmarcados por el Monasterio de Iruache, Montejuorra y el bosque de Fuentelateja. Y conozca nuestra bodega, cuyos inmensos ventanales recogen la magia que nos rodea.

Pago de Larrainzar le ofrece vivir una nueva experiencia, conocer a fondo el alma y el secreto de nuestros vinos. Le invitamos a realizar una visita guiada por el viñedo, el innovador jardín vitícola y la bodega. Y después, con el sosiego que exige un buen vino, disfrutar con nosotros de una cata comentada, para ver, oler y saborear todo nuestro entorno.

Si desea más información sobre todo lo que Bodegas Pago de Larrainzar le ofrece, puede consultarlo por teléfono o visitarnos en www.pagodelarrainzar.com.

Visítan un astonishing spot and let your senses take over. Enjoy the beauty of our vineyards, framed by the Iruache Monastery, Montejuorra and Fuentelateja Forest. Come in and visit our winery. Its immense windows reflect the magic of the surroundings.

Pago de Larrainzar offers you the possibility of enjoying a new experience: become familiar with the soul and secret of our wines. Enjoy a guided tour through the vineyards, the innovative vine-growing garden and the cellar. And after all this, in the company of a wine expert, and with the calm required by good wines, sample our products in order to see, smell and taste our surroundings.

If you require further information on what Bodegas Pago de Larrainzar has to offer you, please phone us or visit our web site at www.pagodelarrainzar.com.



Enoturismo



*P*orque sabemos que cada año el vino debe ser mejor que el anterior, queremos hacer vinos singulares, limitados en la producción, apreciados por los amantes de las sensaciones nuevas y exclusivas. Vinos elegantes, sugestivos, que muestren pasión, fragancia y equilibrio. En definitiva, vinos que nos cuenten cosas, que nos susurren quiénes son y de dónde vienen.

*P*or eso, porque queremos que el alma de Pago de Larraínzar forme parte de los pequeños y grandes momentos felices del día a día, le invitamos a disfrutar de un vino único.

*A*s we know that each year's wine must be better than that of the previous year, we want to produce limited quantities of unique wines, that are appreciated by enthusiasts of new and exclusive sensations. Elegant, suggestive wines that display passion, fragrance and balance. Wines that whisper who they are and where they come from.

*B*ecause we wish the soul of Pago de Larraínzar to be part of the happy moments, great and small, of each of your days, we would like to invite you to enjoy a unique wine.