



**RASO**  
de LARRAINZAR

## Nota de Cata

(Agosto 2010)

*Bonito color rojo picota aún con ribetes amarotados que delatan su juventud. Muy expresivo en fase olfativa con notas cremosas, confitura y madera quemada. En muy poco tiempo se abre, desplegando nuevos aromas muy finos, de cacao, romero y frambuesa. Entrada en boca golosa, muy frutal y amable. Muy sabroso pero sin molestar. Final muy bien pulido y agradable, que invita a beber.*

**TIPO:** Tinto  
**COSECHA:** 2008  
**VIÑEDO:** 100% uva propia, proveniente de Pago de Larrainzar, 15 Ha.  
**FECHA DE VENDIMIA:** Merlot: 20/10/2008, Tempranillo: 26/10/2008, Garnacha 25/10/2008, Cabernet Sauvignon 08/11/2008  
**VARIETADES:** Tempranillo (43%), Merlot (31%), C. Sauvignon (23%), Garnacha (3%)  
**DENOMINACION DE ORIGEN:** Navarra  
**TIEMPO EN MADERA:** 9 meses en roble francés  
**FECHA DE EMBOTELLADO:** 24/03/2010.  
**PRODUCCION 2008:** 27.695 botellas de 75 cl.

## Tasting Notes

(August 2010)

*Nice cherry red colour with purple hues showing its youth. It is very expressive on the nose, with creamy notes, jam and burning wood. Soon it opens, displaying very fine flavours of cocoa and raspberry. The palate shows a sweet edge to the powerful fruit. Tasty and pleasant, its final is highly polished and appealing. A friendly wine to enjoy.*

**TYPE:** Red  
**VINTAGE:** 2008  
**VINEYARD:** 100 % Estate owned by Pago de Larrainzar, 15 ha.  
**HARVEST:** Merlot: 20/10/2008, Tempranillo: 26/10/2008, Garnacha 25/10/2008, Cabernet Sauvignon 08/11/2008  
**BLEND:** Tempranillo (43%), Merlot (31%), C. Sauvignon (23%), Garnacha (3%)  
**DENOMINACION DE ORIGEN:** Navarra (Spain).  
**TIME IN OAK:** 9 months in French oak barrels.  
**BOTTLING DATE:** 24/03/2010.  
**2008 PRODUCTION:** 27,695 bottles of 75cl.

### INDICADORES ANALÍTICOS

Alcohol: 14 % Vol.  
Intensidad colorante: 14 unidades.  
Acidez total: 5,5 g/l  
Acidez volátil: 0,45 g/l

### ANALYTIC INDICATORS:

Alcohol: 14 % Vol.  
Color intensity: 14 units.  
Total Acidity: 5,5 g/l.  
Volatile Acidity: 0,45 g/l.