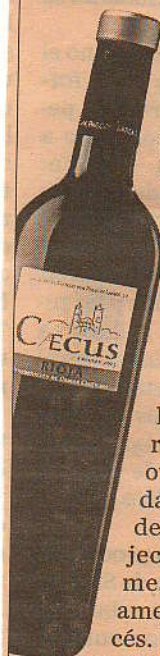


ENOLOGÍA

Caecus 2003, un apetecible rioja por seis euros



Pago de Larrea es una joven bodega riojana que como muchas otras surge de una tradición familiar vinculada al mundo del vino. Ubicada en Elciego, en plena Rioja Alavesa, se sustenta en la propiedad de un viñedo de 15 hectáreas a partir del cual se montó un proyecto vinícola cristalizado en 2002 con la construcción de las actuales instalaciones de elaboración y crianza.

La tempranillo es la variedad predominante que, junto a un pequeño porcentaje de garnacha, se cultiva en la finca de La Romañíguez, con cepas de una edad media de 28 años.

Caecus -ciego en latín- es la marca del vino que la bodega tiene actualmente en el

mercado: un joven con un 95% de tempranillo y un 5% de garnacha y un ligero paso por madera, y el crianza que acaba de ver la luz.

Los dos se elaboran haciendo la segunda fermentación, la maloláctica, en barrica, lo que otorga complejidad, y en el caso del crianza envejece durante 12 meses en roble americano y francés. Para ello cuentan con un parque de 90 barricas que en cierta medida se destinan al Club de Barricas (permite a los socios comprar una barrica, unas 300 botellas, a un precio ventajoso).

Con este nuevo Caecus 2003, Pago de Larrea se mantiene fiel a su estilo a la hora de producir vinos de carácter actual, afrutados y excelente relación calidad-precio. Es un tinto que responde a la tipicidad varietal. 100% tempranillo, destaca por su color rojo rubí, limpio y brillante.

De nariz no muy intensa, se muestra frutal, maduro, con tonos ahumados y especiados de su paso por madera. En boca es fresco, redondo, sedoso, de cuerpo medio y con un final largo en el que se mantiene el equilibrio entre fruta y madera. Un vino rico, que incita a beberlo. Y a muy buen precio: 6 euros.