



D.O.Ca. Rioja Arnegui Viento Norte

Viento Norte no es solo un nombre, es la esencia de un vino que refleja la singularidad de los viñedos de Rioja Alta donde se encuentra la bodega de [Pagos del Rey](#). En la cara norte y ascendente de la Sierra de Cantabria, donde el viento del Cantábrico acaricia la tierra, nace la magia. El aire frío se enfría y se condensa, liberando una lluvia que da vida a las vides.

Al descender por la ladera sur, se transforma en una masa de aire más seca y cálida, acariciando las uvas con un soplo de frescura e intensidad. Este curioso efecto atmosférico, esculpe un terroir único, donde las uvas brillan con un carácter excepcional. Frescura vibrante, aromas intensos y una complejidad cautivadora son las señas de identidad de Arnegui Viento Norte.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14-16°C

Notas de Cata

Es un vino denso, con capa de color granate. En nariz aparecen notas de fruta madura con ligeros toques ahumados, se percibe un vino fresco y pleno con balance perfecto entre fruta y madera. En boca explota nada más entrar, apreciándose un vino con potencia, cuerpo e intenso. El postgusto que deja es sabroso y largo en el paladar.

Maridaje

Marida con carnes rojas, caza, quesos curados, guisos y arroces.

Información Técnica

El proceso de maceración y fermentación busca la extracción máxima de fruta y color. Posteriormente, el vino permanece aproximadamente 12 meses en barricas de segundo año lo que le confiere unas características muy singulares.