



BODEGA  PIRINEOS



3404 BLANCO

Variedad de uva: Chardonnay y Gewürztraminer

D.O Somontano

Nota de cata: Vino blanco joven. Amarillo pálido brillante con tonos verdosos. Muy aromático, floral, cítrico y frutal. En boca, suave y cremoso con mucha finura.



3404 TINTO

Variedad de uva: Garnacha tinta, Cabernet-Sauvignon y Moristel.

D.O Somontano

Nota de cata: Vino color granate intenso. En nariz, gran expresividad, fresa, frambuesa, frutas rojas y negras, especiados dulce y pimienta. En boca, muy expresivo y jugoso, con mucha fruta y sabor. Suave y cremoso. Gran persistencia aromática.



3404 ROSADO

Variedad de uva: Tempranillo y Cabernet-Sauvignon

D.O Somontano

Nota de cata: Rosado pálido o rubor (brush), con mucha personalidad. Exuberante, intenso y fresco, con una nariz amplia, llena de matices entre los que destacan cítricos, violetas, cerezas y rosas. En boca posee gran volumen y suavidad.



3404 TINTO CRIANZA

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel.

D.O Somontano

Nota de cata: Cubierto de color, con un precioso tono rojo oscuro vivo. Intenso, fresco, frutal, con buena madera, fruta de hueso en sazón, chocolate, especias, balsámicos. Suave, cremoso y jugoso. En boca impactante. Estimulante y maduro. Perfecto para guisos de carne, quesos curados, platos de cuchara.



ALQUEZAR ROSADO

Variedad de uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon
D.O Somontano.

Nota de cata: Vino con aguja natural, refrescante y divertido. Color fresa intenso. En nariz, aromas frutales a cerezas, violetas y hierbabuena. En boca, suave, afrutado y rico dulzor equilibrado.



ALQUEZAR BLANCO

Variedad de uva: Gewürztraminer
D.O Somontano.

Nota de cata: Vino blanco joven, color amarillo pálido. Aromas a rosas, flores, cítricos y jengibre. En boca, suave, afrutado, de gran finura con dulzor equilibrado.



GEWÜRZTRAMINER

100% Gewürztraminer.
D.O Somontano

Nota de cata: Vino blanco joven color amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz, destacan: cítricos, flores, rosas, especiados como el jengibre. En boca es jugoso, largo y equilibrado. Alta persistencia aromática. Perfecto maridaje con comida india, marisco, sushi y sashimi, y quesos grasos.



CHARDONNAY

100% Chardonnay.
D.O Somontano

Nota de cata: Vino blanco joven color amarillo pálido con tonos verdes. En nariz destaca su gran finura y expresión. Presencia de fruta de hueso, cítricos y especias. En boca es sabroso, con buena acidez, cremoso y estimulante. Perfecto maridaje con embutidos, patés, mariscos, pescados azules y salseados.



SEÑORIO DE LAZAN CRIANZA

12 meses en barricas de roble americano

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

D.O Somontano

Nota de cata: Color cereza madura intensa. En nariz, aromas de su crianza en roble y fruta en sazón. En boca, sabroso, intensa fruta y dulzor a madera.



SEÑORIO DE LAZAN RESERVA

14 meses en barricas de roble americano

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y Moristel.

D.O Somontano

Nota de cata: Tinto reserva de intenso color teja y gran percepción granate. Aromas a grosella negra, pimienta, clavo, cítricos y café. En boca, sabroso, suave, lleno de matices y muy redondo.



MARBORÉ CUVÉE

16 meses en barricas de roble francés de Burdeos y Borgoña.

Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel, Parraleta.

D.O. Somontano

Nota de Cata: Gran color cereza madura. Aromas de frutas de hueso, cerezas, albaricoque junto con los tostados de madera, café, mermelada y especias como el pimentón. Suave en boca, cremoso, muy jugoso y con un tanino dulce. Alta persistencia aromática.

BODEGA  PIRINEOS

