**DATOS DEL VINO PREMIADO**

**“S” DE AYLÉS**

**Añada:** 2015.

**Alcohol:** 14.00%

Se trata de nuestro vino más “original” si analizamos su estilo. Tras varios años de éxito con Aldeya Garnacha, decidimos invertir toda nuestra experiencia para conseguir la máxima expresión de esta noble variedad.

El resultado fue una gran alegría para nosotros desde la primera añada 2013, donde público y críticos le dieron una tremenda acogida.   
Nuestro objetivo fue intentar conseguir el verdadero carácter de la variedad, que aúna elegancia, frescura y longevidad.   
Desde un punto de vista de tipicidad, se trata de uno de nuestros vinos más especiales (si no el que más).

**Variedades y vinificación:** 100% Garnacha. Selección de los mejores racimos de la parcela más antigua con una elaboración muy tradicional; depósito pequeño, abierto y con una larga maceración tras una fermentación a baja temperatura mediante la propia levadura de la uva.  
La crianza fue muy respetuosa, en barricas usadas de mayor volumen (300ltrs) durante 10 meses.

**Nota de cata:** Color rojo rubí, poco cubierto. Nariz con aromas a moras, frambuesas, lavanda y hierbas mediterráneas. De cuerpo medio, la boca está marcada por el frescor, una firme estructura y final largo y sedoso. Una garnacha sutil con pureza y mineralidad.

**Maridaje**: Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, guisos, estofados, embutidos y quesos curados

**Temperatura óptima de consumo: 14º-16ºC**

**Premios para esta y anteriores añadas:** 91 puntos en la guía Peñin 2018. Gran Bacchus de Oro 2018. 91 puntos Parker.

**INFORMACIÓN DE LA EMPRESA**

***Pago [del Latín PAGUS] \,pá-go\:***

Atributo que acredita la calidad y saber hacer, encumbrando a quién lo ostenta al nivel más alto de excelencia vitivinícola española.

**La Finca**

El proyecto agro-alimentario del Pago de Aylés comenzó su andadura con la compra de la finca por parte del propietario actual, quien reunificó así diversas propiedades que desde la Edad Media habían pertenecido al clero y a la nobleza, convirtiéndose en una de las tres fincas históricas privadas más grandes de Aragón, con más de 3.100 hectáreas de extensión con todo el perímetro vallado.

La finca Pago Aylés no sólo es una bodega, es un territorio bien definido en el que naturaleza y vino conviven de una manera muy especial.

Es sin duda un auténtico Pago con características propias que la diferencian y distinguen de otras del entorno. Gracias a la labor de cría y repoblación de especies autóctonas en peligro de extinción, la Unión Europea nos ha incluido en la red Natura 2000 como Zona Especial de Protección de Aves (ZEPA).

Los dos ríos que atraviesan la finca (el Huerva y el Valderba), dotan al terreno de un micro clima que ha permitido desarrollar diferentes iniciativas a lo largo de su historia.

**La Propiedad**

La Bodega Pago Aylés puede decir que es profeta en su tierra. La **familia Ramón Reula**, en su decidida apuesta por la calidad total, pasará a la historia por sentar precedente y decidirse a **elaborar el primer Vino de Pago de Aragón** (10º de España en obtener este prestigioso y exclusivo apelativo). Con estos vinos, esta bodega aragonesa hace realidad un ambicioso proyecto en el que trabaja con ilusión y empeño desde hace una década.

La decisión de sus responsables, su inagotable perseverancia y la claridad de sus objetivos, han sido determinantes y han obtenido la mejor de sus recompensas, lanzar al mercado un vino estandarte de calidad que llevará su nombre, la riqueza de sus recursos naturales y el buen hacer de sus gentes por todo el mundo y dará prestigio a Aragón.

Los responsables de esta moderna bodega concebida por y para el vino siempre han tenido muy clara la necesidad de ascender a un nivel cualitativo superior para adquirir la distinción y notoriedad que ambicionan para sus vinos. La práctica de la denominada **viticultura de precisión** es la seña inconfundible de esta empresa que practica una enología poco intervencionista y sumamente respetuosa con el ciclo natural de las cepas, que encuentra su mejor materia prima en la privilegiada naturaleza de la Finca Pago Aylés.

El equipo humano de Aylés, consciente de la exclusividad de su territorio por su alto valor ecológico y paisajístico, siempre ha tenido claro cuál es su horizonte: **poner en valor la “perfección” de sus recursos naturales mediante la producción de vinos extraordinarios, diferenciados y con carácter propio**. Y el objetivo se ha cumplido con la elaboración del Vino de Pago Aylés, un caldo con el más alto nivel de calidad que cualquier bodega española puede alcanzar.

De esta manera, y con este reto tan bien definido, el proceso para la elaboración del Vino de Pago Aylés, la joya más preciada de esta bodega y el primer caldo aragonés de estas características, echó a andar amparado en las razones científicas que justifican el valor de esta forma de producción estrechamente ligada al territorio.