



BODEGAS IRACHE

DESDE 1891

FICHA TÉCNICA: ROSADO LÁGRIMA 18.91

DENOMINACIÓN DE ORIGEN.- NAVARRA

SUBZONA.- TIERRA ESTELLA

TIPO DE SUELO.- PARDO CALIZO DE ORIGEN MARINO

GRADO ALCOHÓLICO.-12,5% VOL

TEMPERATURA FERMENTACIÓN.- 15° C

TIEMPO DE FERMENTACIÓN.- 10 días

VARIETADES.- 100% Garnacha partiendo de mosto lágrima.

ELABORACIÓN.- Ha sido elaborado mediante selección de las mejores uvas tintas de nuestros viñedos, situados en Tierra Estella.

Una vez despallados los racimos se procede al estrujado de los granos, y a continuación realizamos la maceración del mosto con la piel, una vez adquiere color frambuesa se procede al sangrado del mosto. La fermentación se realiza en depósito de acero inoxidable. Tras su clarificación y filtración, se procede a su embotellado.

CATA SENSORIAL.- De bonito color frambuesa. Aromas de gran intensidad a cereza, fresa, golosinas. En boca resulta muy afrutado con sensaciones golosas muy agradables y fáciles de beber.

PLATOS RECOMENDADOS.- Pescados azules, todas las verduras, arroz de todas las formas cocinadas, la pasta y el sushi.

TEMPERATURA DE SERVICIO.- Entre 8° C - 10°C

FORMATO: CAJA DE 6 BOT DE 75 CL

