



BODEGAS IRACHE

DESDE 1891

FICHA TÉCNICA: TINTO PRADO IRACHE 2006. VINO DE PAGO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN.- NAVARRA

SUBZONA.- TIERRA ESTELLA

TIPO DE SUELO.- PARDO CALIZO DE ORIGEN MARINO

GRADO ALCOHÓLICO.- 13 % VOL

TEMPERATURA FERMENTACIÓN.- 28°C

TIEMPO DE FERMENTACIÓN.- 20 días

VARIETADES.- 70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.

ENVEJECIMIENTO.- 12 meses en barrica de roble francés Allier de un tostado medio.

ELABORACIÓN.- Es un vino personal e único, con la tipicidad propia del terruño del que procede, situados en la finca Prado Irache, en Tierra Estella. El viñedo tiene más de 50 años. La uva se recoge manualmente en cajas de 15 Kg., se selecciona racimo a racimo, separando granos verdes. Vino de producción limitada y numerada con vocación de grandeza.

CATA SENSORIAL.- Color rojo picota con ligero ribete teja, aroma intenso con predominio de frutos rojos a moras, zarzamoras, grosellas y arándanos, con un fondo de madera fina. En la boca resulta carnoso, taninos con nervio, con ligero toque ahumado.

PLATOS RECOMENDADOS.- legumbres, carnes rojas estofadas o la brasa, embutidos ibéricos y quesos curado y semi-curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO.- entre 16°-18°C

Nº BOTELLAS.- 10.672

FORMATO: CAJA DE 6 BOT DE 75 CL