



# BODEGAS IRACHE

DESDE 1891

## FICHA TÉCNICA: TINTO CRISS CRIANZA 2011



DENOMINACIÓN DE ORIGEN: NAVARRA

SUBZONA: TIERRA ESTELLA

TIPO DE SUELO: PARDO CALIZO DE ORIGEN MARINO

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % VOL

TEMPERATURA FERMENTACIÓN: 25 ° C

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 20 días

VARIETADES: 100 % Tempranillo

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega de roble francés de un tostado medio.

ELABORACIÓN: Ha sido elaborado con de uva tempranillo de viñedos de nuestra propiedad, variedad autóctona de Navarra y de grandes cualidades organolépticas y personalidad. La recolección de la uva fue manual en canastas de 15 kg.

Una vez despallado los racimos se procedió el estrujado de los granos: La fermentación se realizó en acero inoxidable a temperatura controlada. Después de su clarificación se introduce en barricas de roble, a continuación se procede a su embotellado sin pasar por filtro para no desvirtuar las cualidades del vino, por lo que podría decantar posos en la botella o la copa.

CATA SENSORIAL: En vista tiene un bonito color violeta con un ligero ribete rubí. En nariz es intenso con recuerdos a frutos rojos, moras, zarzamoras, grosellas y arándanos, sobre un fondo de roble nuevo francés. En boca resulta afrutado y fresco, con bastante estructura.

PLATOS RECOMENDADOS: Carnes en general, legumbres, cocidos y todo tipo de comida mediterránea.

TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 16°-18°C

FORMATO: CAJA DE 6 BOT DE 75 CL