



# BODEGAS IRACHE

DESDE 1891

## FICHA TÉCNICA: TINTO IRACHE 18.91 CRIANZA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN.- NAVARRA

SUBZONA.- TIERRA ESTELLA

TIPO DE SUELO.- PARDO CALIZO DE ORIGEN MARINO

GRADO ALCOHÓLICO.- 13 % VOL

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN.- 25-°C

TIEMPO FERMENTACIÓN.- 20 días

VARIETADES.- 60 % Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon y  
20% Merlot

ENVEJECIMIENTO.- 12 meses en bodega de robles francés y americano

ELABORACIÓN.- Se elabora mediante una selección de las mejores  
uvas de nuestros viñedos, situados en Tierra Estella.

Una vez despallados los racimos se procede al estrujado  
de los granos. La fermentación se realiza en depósitos  
de acero inoxidable a temperatura controlada.

Tras su clarificación se introduce en barricas de roble francés y  
americano para adquirir las propiedades del roble, a continuación  
reposará en botella el tiempo necesario antes de salir a la venta

CATA SENSORIAL.- De bonito color rojo granate con ligero  
ribete rubí. Su intenso aroma a frutos rojos forma un buen  
equilibrio con fondo de madera nueva. En boca es suave, de gran  
estructura y cuerpo, con un post-gusto largo.

PLATOS RECOMENDADOS.- Excelente con queso semi-curado,  
legumbre o cocidos en general y carne de ternera, cordero y buey.

TEMPERATURA DE SERVICIO.- Entre 16º-18ºC

FORMATOS.- 75 CL

ALERGENOS.- Contiene sulfitos

