



BODEGAS IRACHE

DESDE 1891

FICHA TÉCNICA: TINTO IRACHE RESERVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN.- NAVARRA

SUBZONA.- TIERRA ESTELLA

TIPO DE SUELO.- PARDO CALIZO DE ORIGEN MARINO

GRADO ALCOHÓLICO.- 12,5% VOL

TEMPERATURA FERMENTACIÓN.- 25°C

TIEMPO DE FERMENTACIÓN.- 20 días

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

ENVEJECIMIENTO.- 18 meses en barrica de roble americano.

ELABORACIÓN.- Ha sido elaborado con tres variedades de uva de nuestros viñedos. Una vez despalillado los racimos se procede al estrujado de los granos. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Después de su clarificación se introduce en barricas de roble americano para que adquiera las propiedades de la madera, a continuación pasará a reposar en botella el tiempo necesario antes de salir a la venta.

CATA SENSORIAL.- De bonito color rojo granate bien cubierto con ligero ribete rubí. De intenso aroma balsámico sobre un fondo de madera fina, regaliz, compota de manzana, mermelada de higo. En boca es intenso pero suave al final de la boca, elegante, sin aristas, redondo, de agradable sabor persistente.

PLATOS RECOMENDADOS.- Carnes rojas, carnes estofadas como cordero, caza, asados, y una tabla de embutidos ibéricos y quesos curados.

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

FORMATO: CAJA DE 6 BOT DE 75 CL

