



BODEGAS IRACHE

DESDE 1891

FICHA TÉCNICA: TINTO REAL IRACHE GRAN RESERVA 1973

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% Garnacha, 20% Graciano, 20% Mazuelo.

ENVEJECIMIENTO.- 24 meses en barrica de roble americano.

ELABORACIÓN.- Ha sido elaborado mediante selección de las mejores uvas de nuestra finca Ordoiz, en Tierra Estella. 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 adquirir las propiedades de la madera, a continuación pasará a reposar en botella el tiempo necesario antes de salir a la venta.

ENVEJECIMIENTO.- Crianza mínima de 24 meses en barrica de roble americano.

CATA SENSORIAL.- De bonito color rojo granate con elegantes reflejos rubí. De intenso aroma a tostados, ahumados y vainilla.

En boca sorprende por su viveza a pesar de su edad; es gustoso, sabroso, con muy buena expresión tánica; retrogusto largo de gran cantidad, donde vuelven a destacarse unos tonos tostados.

PLATOS RECOMENDADOS.- Carnes rojas, aves de corral, caza menor y mayor, potajes, quesos curados y semi-curados, embutidos ibéricos.

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

Se recomienda abrir la botella media hora antes de servir o decantar el vino.

FORMATO: CAJA DE 6 BOT DE 75 CL



Uno de los mejores vinos del mundo en
CITADELLES D'OR. Francia. 1991.
Gran Premio de Honor