

IRACHE

1891 TINTO

DATOS TÉCNICOS:

Época de vendimia: Primera quincena de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: En depósitos de acero inoxidable durante 14 días a una temperatura de 28^a.

Posteriormente Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón, y clarificación natural.

Periodo óptimo de consumo: Entre 1 y 2 años.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: De color rojo intenso con tonos violáceos.

Nariz: Fresca de regal y frutos rojos.

Boca: de entrada intensa, media boca amplia, voluptuosa, y final largo con acidez equilibrada y taninos suaves.

Maridaje: Todo tipo de charcuterías y asados..



Foto añada referencial



Tempranillo
Merlot



13,5% vol.



17° a 19° C.

servicio



D.O. Navarra