

# IRACHE

## PRADO DE IRACHE

### DATOS TÉCNICOS:

**Época de vendimia:** Desde mediados de octubre.

**Cosecha:** Manual, separando los granos que no reúnen suficiente calidad.

**Elaboración y crianza:** En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. Posteriormente ha permanecido 16 meses en barrica roble francés Allier de un tostado medio de 225 ltrs.

**Período óptimo de consumo:** Entre 1 y 6 años.

### NOTAS DE CATA:

**Apariencia:** Color rojo picota con ligero ribete rubí.

**Nariz:** Aroma intenso con predominio de frutas del bosque, moras, zarzamoras, grosellas, arándanos, notas tostadas, sensaciones dulzanas de hollejos maduros y maderas finas.

**Boca:** Carnoso, amplio sabor, intenso retrogusto y final inigualable.

**Maridaje:** Legumbres, carnes rojas y blancas estofadas o a la brasa.



Tempranillo  
Cabernet Sauvignon  
Merlot



14,5 % vol.



16° a 18° C .

servicio



D.O.P. Prado de Irache



16 meses.  
Roble francés 225 Ltrs

Denominación de Origen Protegida Pago Prado de Irache. Auténtico vino de pago desde 2008.