

PRADO DE IRACHE



Tempranillo,
Cabernet Sauvignon
Merlot



14,5 % vol.



16° a 18° C.

servicio



D.O. Pago
Padro de Irache



16 meses.
Roble francés
225 Ltrs

Época de vendimia: Desde mediados de octubre.

Cosecha: Manual

Elaboración y crianza:

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

16 meses en barrica roble francés Allier de un tostado medio

Período óptimo de consumo:

Entre 1 y 6 años.



CATA

Apariencia: Color rojo picota con ligero ribete rubí.

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

Boca: Carnoso, amplio sabor, intenso retrogusto y final largo.

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