

# PRADO DE IRACHE

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

## DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo  
Cabernet Sauvignon  
Merlot



14,5 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O. Pago  
Prado de Irache



16 meses  
roble francés

**Época de vendimia:**  
Mediados de octubre.

**Cosecha:** Manual.

**Elaboración y crianza:**  
Maceración y fermentación  
alcohólica en depósitos a  
temperatura controlada. Crianza  
de 16 meses en barrica de roble  
francés.

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



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 dulzonas de hollejos maduros y madera fina.

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

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

Decanter

92  
PUNTOS