

IRACHE

1891 ROBLE

DATOS TÉCNICOS:

Época de vendimia: Primera quincena de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración prefermentativa en frío durante 72 horas

Elaboración: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Crianza: 6 meses roble nuevo francés y americano



100% Tempranillo



14,5% vol.



17° a 19° C.

servicio



D.O. Navarra



NOTAS DE CATA:

Apariencia: rojo picota intenso con ribete violáceo. Capa alta, limpio y brillante

Nariz: muy especiada. Aromas a menta, casis, regaliz negro, cacao y tostados sobre intenso fondo de mermelada de frutas rojas silvestres.

Boca: compleja, aterciopelada y sabrosa. Un tinto directo y jugoso, de paladar amable y agradable tanicidad. Basa su fuerza en la fruta, perfectamente ensamblada con los recuerdos tostados de la madera.

Postgusto largo y duradero.

RECONOCIMIENTOS

Mejor Vino Roble

