

FICHA TÉCNICA

IRACHE

ROSADO



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO
GARNACHA



14 % Vol.



Hormigón



D.O. Navarra

VINO ROSADO

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.

COSECHA:

Mecánica y nocturna.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Fermentación en depósitos de hormigón.



NOTAS DE CATA

Color rosa vivo. Aromas intensos frutales como fresas, frambuesas y golosinas. Afrutado, fresco, sabroso, con un punto de dulzor. Muy buena armonía y equilibrio.

VIÑEDO

101 hectáreas de viñedo, distribuidas en diversas parcelas de Tierra Estella, Navarra.

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.
Caja de 12: BOTELLA 75 CL.

El clima de Tierra Estella, frío y húmedo, junto con la influencia de la Sierra de Urbasa y la brisa del Atlántico, crea condiciones ideales para el cultivo de uvas

PUNTOS