

IRACHE

ROSADO

DATOS TÉCNICOS:

Época de vendimia: Final de septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 2 años.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color rosa frambuesa vivo.

Nariz: Aromas intensos destacando recuerdos frutales como la fresas y la frambuesa, golosinas.

Boca: Afrutado, fresco, sabroso, con un punto de dulzor. Muy buena armonía y equilibrio.

Maridaje: Muy versátil.

Especialmente recomendado para comida Mediterránea, pasta, arroces, ajoarriero, bonito a la vizcaína, pescados azules. Todo tipo de verduras y hortalizas,



Tempranillo
Garnacha



13,5 % vol.



servicio

8° a 10 ° C.



D.O. Navarra



Foto añada referencial