

IRACHE

TINTO JOVEN

DATOS TÉCNICOS:

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 4 años.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color rojo picota y tonos violáceos.

Nariz: Aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, moras y grosellas.

Boca: Taninos marcados bien conjuntados con la acidez.

Maridaje: Aves de corral, cerdo, legumbres y todo tipo de comida mediterránea.



Foto orfado referencial



Tempranillo
Merlot
Garnacha



13,5 % vol.



16° a 18° C.

servicio



D.O. Navarra