

FICHA TÉCNICA

IRACHE

TINTO



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO
MERLOT



14% Vol.



Hormigón



D.O. Navarra

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.

COSECHA:

Mecánica y nocturna.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Maceración y fermentación alcohólica en depósitos de acero y posterior en depósitos de hormigón.

NOTAS DE CATA

Recuerdos a frutas del bosque, moras y grosellas. Color rojo picota y tonos violáceos. Taninos marcados en armonía con la acidez.



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