

# IRACHE

## CRianza

### 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.

Posteriormente 12 meses en barrica de roble americano de tostado medio.

**Período óptimo de consumo:**  
Entre 1 y 5 años.

### NOTAS DE CATA:

**Apariencia:** Color rojo granate con ligero ribete en teja.

**Nariz:** Intenso aroma a melocotón sobre notas tostadas de madera finas, cuero, regaliz, café.

**Boca:** Suave, taninos maduros, sabroso, amplio, lleno. Magnífica vía retranasal.

**Maridaje:** Carnes en general, legumbres, cocidos y todo tipo de comida mediterránea.



Tempranillo - Garnacha



14 % vol.



16°a 18° C.

servicio



D.O. Navarra



12 meses  
Roble americano



Foto: añada referencial