IRACHE
BODEGAS FUNDADAS EN 1891

CRIANZA

DATOS TÉCNICOS:

Tempranillo
Garnacha

14 % vol.

servicio
16º a 18º C.

VINOS D.O. NAVARRA
D.O. Navarra

12 meses
roble americano

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración y fermentación alcohólica en depósitos a temperatura controlada. Crianza de 12 meses en barrica de roble americano de tostado medio.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 5 años.

CATA

Apariencia: Color rojo granate con ligero ribete en teja.
Nariz: Intenso aroma a melocotón sobre notas tostadas de madera fina, cuero, regaliz y café.
Boca: Suave, taninos maduros, sabroso, amplio, lleno. Magnífica vía retronasal.
Maridaje: Carnes en general, legumbres, cocidos y todo tipo de comida mediterránea.