

IRACHE

RESERVA

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 18 meses en barricas de roble americano de tostado medio.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 6 años

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color rojo color rojo granate bien cubierto con ligero ribete rubí.

Nariz: Intenso aroma balsámico sobre un fondo de madera fina, regaliz, compota de manzana, mermelada de higo.

Boca: Intenso pero suave al final, elegante, sin aristas, redondo, de agradable sabor persistente.

Maridaje: carnes rojas, cordero, caza; estofados, asados, embutidos ibéricos y quesos curados.

	Tempranillo Merlot Cabernet Sauvignon
	14 % vol.
	16°a 18° C.
	servicio
	D.O. Navarra
	18 meses Roble americano



Foto: archivo referencial