

FICHA TÉCNICA

IRACHE

RESERVA



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO
MERLOT
CARBENET SAUVIGNON



14,5 % Vol.



12 meses
BARRICA



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. 12 meses en barrica de roble.



NOTAS DE CATA

Color rojo granate bien cubierto con ligero ribete rubí. Intenso aroma balsámico sobre un fondo de madera fina, regaliz, compota de manzana, mermelada de higo. Intenso en boca pero suave al final, elegante, sin aristas, redondo, de agradable sabor persistente.

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

93 puntos Guía ADN

92 puntos Decanter

PLATA Concurso Mundial de Bruselas