

FICHA TÉCNICA

1891 IRACHE

ROSADO



DATOS TÉCNICOS:



GARNACHA



14% Vol.



Hormigón



D.O. Navarra

VINO ROSADO

ÉPOCA DE VENDIMIA
Primera quincena de octubre.

COSECHA:
Mecánica y nocturna.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Fermentación en depósitos de
hormigón.

NOTAS DE CATA

Bonito color frambuesa. Aromas de gran intensidad a cereza, fresa y golosinas. Excelente punto de acidez que da un agradable sensación de frescor, toques cítricos y persistencia.



VIÑEDO

101 hectáreas de viñedo, distribuidas en diversas parcelas de Tierra Estella, Navarra.

FORMATOS

Caja de 6: 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