

IRACHE

1891 ROSADO

DATOS TÉCNICOS:

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

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 2 años.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: De bonito color frambuesa.

Nariz: Aromas de gran intensidad a cereza, fresa y golosinas.

Boca: Excelente punto de acidez- alcohol que le da un agradable sensación de frescor, toques cítricos y persistencia.

Maridaje: Pescados azules, verduras, arroces y pastas. Ideal para el sushi.



Garnacha



14 % vol.



8° a 10° C .

servicio



D.O. Navarra

