

Bodegas Irache

D.O. Navarra

1891 Chardonnay 2022

Bodegas Irache, situada en Ayegui, a los pies de Montejoyra y a dos kilómetros de la localidad de Estella, fue fundada en 1891. Sus viñedos ya habían abastecido de vino a la Casa Real de Navarra en el siglo XII, gracias al trabajo realizado durante siglos por monjes benedictinos en el Monasterio de Irache. El monasterio fue fundado en el siglo XI como el primer hospital de peregrinos del Camino de Santiago. Tierra Estella (Navarra-España), tiene un clima particular e interesante, con suelos calizos y minerales que le aportan una marcada personalidad. El clima de la zona: frío, húmedo y con un gran contraste térmico entre el día y la noche, gracias al cual obtenemos uvas de gran calidad e idóneas para la crianza. Desde 2018 un nuevo dueño y generación es responsable de continuar con este importante legado. Bodegas Irache posee actualmente 101 hectáreas en la zona, e incluso tiene su propio Vino de Pago, conocido como Prado Irache.

Vendimia

La vendimia 2022 comenzó en torno al 18 de agosto en localidades de la Ribera Baja y Alta de la Denominación de Origen. Esta vendimia ha marcado un hito y se caracteriza por ser la más temprana de la historia de Navarra porque desde el principio se ha adelantado una semana a una campaña media en la región. También se define porque la variedad garnacha ha recuperado su cantidad habitual frente a la tempranillo, que llegaba más mermada. La ausencia de precipitaciones ha marcado esta vendimia, que se ha realizado en buenas condiciones para recolectar uvas en perfecto estado para la elaboración de vinos de la Denominación de Origen Navarra. Esta situación ha provocado que bodegas y viticultores recojan la uva de 10.000 hectáreas de viñedo de forma escalonada y en el momento que han considerado más oportuno. Sobre todo destaca la calidad de la uva que ha entrado en nuestras bodegas porque hemos tenido una magnífica climatología para la vendimia, y gracias al buen hacer de viticultores, enólogos y bodegueros. La cosecha en la DO Navarra superó los 60 millones de kilos de uva

Vinificación

100 % chardonnay. Una vez prensada la uva, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10 días a una temperatura máxima de 15 °C. También fermenta en depósitos de hormigón sobre sus lias finas.

Notas de cata

Color: Brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: En nariz ofrece toques de fruta tropical, y fruta de hueso, como plátano o albaricoque

Boca: Ligero y fresco. Equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Chardonnay.
Edad Viña	25 años.
Viñedos	680 m sobre el nivel del mar suelo arcillo-arenoso viñedos de 25 años.
Temperatura de Fermentación	15°C
Periodo de Fermentación y Maceración	18 días.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	6,1 g/L
pH	3,57
Libre de SO2 (MG/L)	1110mg/L
Total Sulphites (mg/L)	92
Azúcar Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.

GILBERT &
GAILLARD - 2023
France