

Bodegas Irache

D.O. Navarra

1891 Chardonnay 2023

Bodegas Irache, situada en Ayegui, a los pies de Montejurra 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

Un verano muy cálido y seco provocó un adelanto generalizado en la fecha de vendimia. En el mes de septiembre se produjeron abundantes lluvias, que aliviaron las necesidades de agua de las viñas y permitieron a la uva alcanzar su punto óptimo de madurez. La climatología este año, ha estado marcada por la escasez de precipitaciones a lo largo del invierno y principio de primavera. Seguido de abundantes lluvias hacia el mes de mayo y junio, un verano seco y cálido y abundantes lluvias de nuevo en el mes de septiembre. En general rendimientos dentro de la media, con un grano de uva un poco más gordo, debido a las lluvias que se produjeron durante la multiplicación celular en el mes de junio, y las de septiembre en la fase de maduración.

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 lías 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: Ligerero 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
Período 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.



DECANTER - 2024
UK