

Bodegas Irache

D.O. Navarra

1891 Crianza 2020

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

En la Ribera Baja de Navarra tuvimos un año climático interesante. El verano fue seco y caluroso, característico de esta zona, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. En septiembre, algunas lluvias permitieron llegar al final del ciclo con la vegetación perfectamente activa y la buena salud de los frutos. La vendimia finalizó la tercera semana de octubre con uvas perfectamente maduras y con gran potencial. En general, podemos hablar de uvas muy potentes, con buen potencial de color, aroma y estructura. Estamos orgullosos de los resultados, que prometen vinos de magnífica calidad.

Vinificación

El mosto macera en frío a 8° C durante 4 días antes de realizar la fermentación en barricas de roble francés de 5000 L a 28 °C durante 7 días. Finalmente, el vino macera durante 20 días más.

Envejecimiento

El vino se cría en barricas de roble francés y americano durante 9 meses, seguidos de otros 12 meses en botella.

Notas de cata

Color: Color granate oscuro.

Nariz: Nariz compleja, que combina delicados aromas florales con notas de frutos del bosque y ahumados

Boca: Sedoso pero potente. Notas de frutos rojos persistentes con buena acidez. Un vino con cuerpo y un postgusto largo y agradable.

Maridaje: Carnes rojas y blancas, guisos, cordero y platos de carne en salsa así como queso curado.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	60% Tempranillo, 40% Merlot
Edad Viña	25 años.
Temperatura de Fermentación	28°C
Período de Fermentación y Maceración	27 días.
Composición Barrica	50% roble francés 50% Americano
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	9 meses
Tiempo en botella	12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,58
Libre de SO2 (MG/L)	72mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.



DECANTER - 2024
UK