ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Bodegas Irache

1891 ROSÉ 2021

D.O. NAVARRA

Bodegas Irache, located in Ayegui, at the foot of Montejurra and two kilometres from the town of Estella, was founded in 1891. its vineyards had already supplied wine to the Royal House of Navarre in the 12th century, thanks to the work done for centuries by Benedictine monks at the Monastery of Irache. The monastery was founded in the 11thcentury as the first pilgrims' hospital on the Way of Saint James. Tierra Estella (Navarra-Spain), has a particular and interesting climate, with limestone and mineral soils that provide a marked personality. The climate of the area: cold, humid and with a great thermal contrast between day and night, we obtain high quality grapes that are ideal for aging. Since 2018 a new proprietor and generation is responsible for continuing this important legacy. Bodegas Irache currently owns 101 hectares in the area, and even has its own Vino de Pago, known as Prado Irache.

VENDIMIA

La campaña comenzó el 12 de septiembre con la vendimia de Chardonnay. Tras un verano en el que las temperaturas fueron más bajas de lo habitual y un verano tardío con mucha lluvia, el inicio de la temporada se retrasó aproximadamente 10 días respecto a años anteriores. Estos factores propiciaron una maduración más lenta respetando la integridad de los aromas, especialmente en uva blanca. Para las uvas tintas, estos factores climáticos también favorecieron una maduración fenólica completa y dado que la producción fue un 10% inferior a la de años anteriores, la calidad de nuestras uvas fue máxima. La vendimia culminó con la cosecha de Cabernet Sauvignon en la última semana de octubre y seguida por la cosecha Tardía de Moscatel a mediados de noviembre. Al final de la temporada de vendimia, hemos comprobado que todo el cuidado que le damos a los viñedos los 365 días en nuestra finca y que es un solo cuerpo de viñedo es ideal para objetivos de calidad, esto nos permite obtener vinos de la más alta calidad, que buscamos cada año.

VINIFICACIÓN

50 % garnacha, 45 % tempranillo, 5 % syrah. El mosto macera en frío a 8º C durante 4 días antes de realizar la fermentación en barricas de roble francés de 5000 L a 28 ºC durante 7 días. Finalmente, el vino macera durante 20 días más.

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo cereza suave.
Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.
Boca: Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.
Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

DATOS TECNICOS

Varietales	50% Garnacha, 45% Tempranillo, 5% Syrah
Edad Viña	13 años.
Temperatura Fermenado	15ºC
Período de Fermentación y Maceración	14 días
Tiempo en botella	Mínimo de 4 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,9g/L
pH	3.61
Total Sulphites (mg/L)	92mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,7g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10ºC
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.