Bodegas Irache

D.O. Navarra

Blanco 2024

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

La cosecha 2024 se ha caracterizado por una bajada de producción, con casi 13 millones de kilos menos que en el año anterior, y también por las abundantes lluvias. Una vendimia corta y heroica que ha exigido grandes esfuerzos en el viñedo por parte de los viticultores, cuyo buen hacer ha permitido obtener una buena maduración que augura la elaboración de unos vinos de excepcional calidad

Vinificación

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: Color amarillo paja brillante.
Nariz: Muy afrutado, en nariz ofrece toques tropicales, como la piña o el mango, con una intensidad media
Boca: Ligero y fresco. Equilibrado, con buena acidez.
Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

IRACHE
BODEGAS FUNDADAS EN 1891

Datos tecnicos

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	15ºC
Período de Fermentación y Maceración	12 días.
Contenido de Alcohol (vol)	14 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,8 g/L
pH	3.5
Libre de SO2 (MG/L)	83mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10ºC
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.