

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 11th century 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

Continuando con la tendencia de vendimia temprana de 2017, la uva en Navarra se recolectó dos semanas antes de la media histórica. Las variedades blancas, como Chardonnay, fueron las primeras en recolectarse a mediados de agosto, y toda la cosecha, incluidas las tintas, se completó en 10-15 días. A pesar de esta cosecha temprana y rápida, 2017 ha dado como resultado vinos de calidad. La uva estaba en perfecto estado ya que Navarra no se vio afectada por granizo ni heladas. Aunque el rendimiento fue pequeño, las características organolépticas son de máxima calidad.

VINIFICACIÓN

40 % tempranillo, 30 % merlot y 30 % cabernet sauvignon. El mosto macera en frío a 8 °C durante 4 días antes de realizar la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón 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 12 meses, seguidos de otros 6 meses en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota oscuro.
Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.
Boca: Ligerio 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	40% Tempranillo, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.
Edad Viña	13 años.
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	27 días.
Composición Barrica	Roble Americano y Francés.
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,9g/L
pH	3.60
Libre de SO2 (MG/L)	62mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,3g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.