Bodegas Irache

D.O. Navarra

Crianza 2019

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

Año muy seco y verano muy caluroso que se ha traducido en una disminución de la producción y adelanto de la vendimia en el caso de los vinos tintos de forma que hay parcelas que se han adelantado en 3 semanas respecto a otros años. La sanidad de la uva ha sido ejemplar. Estamos orgullosos de los resultados y agradecidos con todo el equipo de colaboradores que ha permitido que la cosecha de este año 2019 sea una de las mejores de los últimos años. Vinos con altos índices de color y concentración. La graduación alcohólica de los vinos también ha subido ligeramente. 2019 será un año de grandes vinos.

Vinificación

El mosto macera en frío a 8 ºC durante 4 días antes de realizar la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón a 28 ºC 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: Nariz compleja que combina delicados aromas florales notas de caja de frutos rojos y cedro.
Boca: Sedoso pero potente. Buena acidez. Con cuerpo y largo retrogusto.
Maridaje: Todo tipo de quesos curados, como Idiazábal, o guisos y platos grasos

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

IRACHE
BODEGAS FUNDADAS EN 1891

Datos tecnicos

Varietales	40% Tempranillo, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.
Edad Viña	13 años.
Temperatura de Fermentación	28ºC
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% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3.58
Libre de SO2 (MG/L)	62mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19ºC
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.