

Bodegas Irache

D.O. Navarra

Gran Reserva 2014

*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

En Navarra, junto al río Ebro, donde estamos ubicados, la temporada 2014 comenzó a mediados de septiembre con un retraso de 10 días respecto a la temporada anterior. Esto se debió a un invierno inusualmente lluvioso, seguido de una primavera muy fría hasta finales de junio, que detuvo la maduración de la fruta. Una vez iniciada la vendimia, a mediados de septiembre se produjeron fuertes lluvias que ayudaron a que las uvas recuperaran su tamaño normal y permitieron una lenta maduración.

Vinificación

60 % tempranillo, 20 % merlot y 20 % cabernet sauvignon. Tras la selección manual, la uva se despalilla y estruja, y el mosto se premacera en frío a 7 °C durante 5 días en cámara frigorífica. Posteriormente se fermenta en barricas de roble francés de 5000 L a temperatura controlada.

Envejecimiento

El vino reposa en barricas de roble francés de 225 L, en las que se produce la fermentación maloláctica. Luego se cría durante otros 18 meses, seguidos de nuevo por 8 meses en botella antes de su lanzamiento.

Notas de cata

Color: Color rojo ciruela oscuro con ribete violáceo.

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.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

Varietales	60% Tempranillo, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.
Edad Viña	13 años.
Temperatura Fermentado	25-27°C
Período de Fermentación y Maceración	15 días.
Composición Barrica	100 % roble francés.
Edad Barrica	0-3 años
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	8 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,7g/L
pH	3,67
Libre de SO2 (MG/L)	85mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,2g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.