

Bodegas Irache

D.O. Navarra

Gran Reserva 2015

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 comenzó en la zona más cálida de la Ribera Baja a finales de agosto, un poco antes de lo habitual y duró alrededor de dos meses como es la norma. Comenzó con blancos de maduración más temprana como Chardonnay seguido de tintos: Merlot, Tempranillo, Cabernet, Graciano, Syrah y Garnacha. A principios de noviembre, solo unas pocas parcelas de Moscatel de Grano Menudo de cosecha tardía todavía estaban en la vid. El informe de cosecha de la región describe la cosecha como "excepcional", con un clima fresco pero soleado en septiembre que demostró ser particularmente beneficioso para las etapas finales de maduración. El ambiente en la región es decididamente optimista tanto en calidad como en cantidad para la amplia gama de variedades de uva cultivadas en la DO.

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: Combina intensos aromas minerales con frutos negros y violetas, toques de grafito y caja de puros.

Boca: gran estructura y complejidad, así como elegante con acidez y Postgusto muy largo.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas, guisos, platos de caza y quesos curados

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	60% Tempranillo, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.
Edad Viña	13 años.
Temperatura de Fermentación	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.