

*Bodegas Irache, located in Ayegui, at the foot of Montejourra 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

La campaña comenzó el 12 de septiembre con la vendimia de Chardonnay. Tras un verano en el que las temperaturas fueron más bajas de lo habitual y un verano tardío con mucha lluvia, el inicio de la temporada se retrasó aproximadamente 10 días respecto a años anteriores. Estos factores propiciaron una maduración más lenta respetando la integridad de los aromas, especialmente en uva blanca. Para las uvas tintas, estos factores climáticos también favorecieron una maduración fenólica completa y dado que la producción fue un 10% inferior a la de años anteriores, la calidad de nuestras uvas fue máxima. La vendimia culminó con la cosecha de Cabernet Sauvignon en la última semana de octubre y seguida por la cosecha Tardía de Moscatel a mediados de noviembre. Al final de la temporada de vendimia, hemos comprobado que todo el cuidado que le damos a los viñedos los 365 días en nuestra finca y que es un solo cuerpo de viñedo es ideal para objetivos de calidad, esto nos permite obtener vinos de la más alta calidad, que buscamos cada año.

### VINIFICACIÓN

70 % tempranillo, 25 % cabernet sauvignon, 5 % merlot. Tras la selección manual, la uva se despallilla y estruja, y el mosto se premacera en frío a 7 °C durante 5 días en cámara frigorífica. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de hormigón a temperatura controlada.

### ENVEJECIMIENTO

El vino reposa en barricas de roble americano de tostado medio de 225 L. Luego se cría durante otros 18 meses, seguidos de un envejecimiento adicional de 8 meses en botella antes de su lanzamiento.



### NOTAS DE CATA

*Color:* Granate oscuro con ribetes violáceos.  
*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	70% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.
Edad Viña	13 años.
Temperatura Fermentado	25-27°C
Período de Fermentación y Maceración	15 días.
Composición Barrica	100 % roble francés.
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	8 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,66g/L
pH	3.65
Libre de SO2 (MG/L)	92mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,22g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.