Bodegas Irache

D.O. Navarra

Reserva 2017

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

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

70 % tempranillo, 25 % cabernet sauvignon, 5 % merlot. Tras la selección manual, la uva se despalilla y estruja, y el mosto se premacera en frío a 7 ºC 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 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 intensos aromas minerales con frutos negros y violetas
Boca: Es corpulento pero complejo y elegante con taninos sedosos. Final largo.
Maridaje: Guisos de cordero, carnes rojas a la brasa, caza y cordero, pastas en salsa y todo tipo de quesos (Manchego, Idiazabal, etc.)

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

IRACHE
BODEGAS FUNDADAS EN 1891

Datos tecnicos

Varietales	70% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.
Edad Viña	13 años.
Temperatura de Fermentación	25-27ºC
Período de Fermentación y Maceración	15 días.
Composición Barrica	100 % roble americano.
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)	5,6 g/L
pH	3.55
Libre de SO2 (MG/L)	92mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,7 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.

90 POINTS — TIM ATKIN - 2024 UK

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Or Gold Medal — CONC. MONDIAL BRUXELLES GOLD - 2024 Belgium

93 POINTS — DECANTER - 2024 UK

90 POINTS — JAMES SUCKLING - 2023 USA