

Bodegas Irache

D.O. Navarra

Reserva 2020

Bodegas Irache, situada en Ayegui, a los pies de Montejoyra 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

En la Ribera Baja de Navarra tuvimos un año climático interesante. El verano fue seco y caluroso, característico de esta zona, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. En septiembre, algunas lluvias permitieron llegar al final del ciclo con la vegetación perfectamente activa y la buena salud de los frutos. La vendimia finalizó la tercera semana de octubre con uvas perfectamente maduras y con gran potencial. En general, podemos hablar de uvas muy potentes, con buen potencial de color, aroma y estructura. Estamos orgullosos de los resultados, que prometen vinos de magnífica 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 °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 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.)



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	70% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.
Edad Viña	13 años.
Temperatura de Fermentación	25-27°C
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	16-18°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.