

Bodegas Irache

D.O. Navarra

Rosado 2022

*Bodegas Irache, located in Ayegui, at the foot of Montejoyra 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 vendimia 2022 comenzó en torno al 18 de agosto en localidades de la Ribera Baja y Alta de la Denominación de Origen. Esta vendimia ha marcado un hito y se caracteriza por ser la más temprana de la historia de Navarra porque desde el principio se ha adelantado una semana a una campaña media en la región. También se define porque la variedad garnacha ha recuperado su cantidad habitual frente a la tempranillo, que llegaba más mermada. La ausencia de precipitaciones ha marcado esta vendimia, que se ha realizado en buenas condiciones para recolectar uvas en perfecto estado para la elaboración de vinos de la Denominación de Origen Navarra. Esta situación ha provocado que bodegas y viticultores recojan la uva de 10.000 hectáreas de viñedo de forma escalonada y en el momento que han considerado más oportuno. Sobre todo destaca la calidad de la uva que ha entrado en nuestras bodegas porque hemos tenido una magnífica climatología para la vendimia, y gracias al buen hacer de viticultores, enólogos y bodegueros. La cosecha en la DO Navarra superó los 60 millones de kilos de uva

Vinificación

100 % tempranillo. El mosto macera en frío a 8° C durante 4 días antes de realizar la fermentación en barricas de roble francés de 5000 L a 28 °C durante 7 días. Finalmente, el vino macera durante 20 días más. Fermenta en depósitos de hormigón sobre sus lías finas.

Notas de cata

Color: De un atractivo rojo cereza suave.

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	90% Tempranillo. 10% Garnacha
Edad Viña	18 años.
Temperatura Fermentado	15°C
Período de Fermentación y Maceración	14 días.
Tiempo en botella	Mínimo de 4 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,4 g/L
pH	3,55
Libre de SO2 (MG/L)	100mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.