Bodegas Irache

D.O. Navarra

Tinto Joven 2024

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 2024 se ha caracterizado por una bajada de producción, con casi 13 millones de kilos menos que en el año anterior, y también por las abundantes lluvias. Una vendimia corta y heroica que ha exigido grandes esfuerzos en el viñedo por parte de los viticultores, cuyo buen hacer ha permitido obtener una buena maduración que augura la elaboración de unos vinos de excepcional calidad

Vinificación

50 % merlot, 30 % tempranillo y 20 % garnacha. Tras haber sido seleccionada manualmente, la uva se despalilla, se estruja y se macera en frío durante 4 días a 8 ºC antes de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.

Notas de cata

Color: Color rojo oscuro con un tinte azulado.
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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

IRACHE
BODEGAS FUNDADAS EN 1891

Datos tecnicos

Varietales	50% Tempranillo, 30% Merlot, 20% Garnacha.
Edad Viña	12 años.
Temperatura de Fermentación	24-26ºC
Período de Fermentación y Maceración	13 días.
Composición Barrica	francés
Tiempo en botella	9 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,74
Libre de SO2 (MG/L)	41 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,8 gr/L
Temperatura sugerida para servir	17-19ºC
Vinicultor	Benoit Dreyer & Jean-Marc Sauboua.