

Bodegas Irache

D.O. Vino De Pago Prado Irache

Prado Irache 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 zona de Prado Irache tuvimos un interesante año climático. El verano fue seco y caluroso, característico de esta zona, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. En septiembre, algunas precipitaciones permitieron una maduración perfecta y una uva en perfecto estado sanitario. La cosecha terminó la tercera semana de octubre. La cosecha ofrece una uva de gran estructura y buen color. Potencial, aroma y estructura.

Vinificación

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 americano de tostado medio de 225 L. Luego se cría durante otros 16 meses, seguidos de 8 meses adicionales en botella antes de su lanzamiento.

Notas de cata

Color: Granate oscuro con ribetes violáceos.

Nariz: combina intensos aromas minerales con frutos negros y violetas

Boca: En boca es corpulento pero complejo y elegante con taninos sedosos. Final largo

Maridaje: Platos de cordero, carnes rojas a la brasa, caza, pastas en salsa y todo tipo de quesos (Manchego, Idiazabal, etc.).



ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.
Edad Viña	20-25 años.
Viñedos	3 parcelas de merlot y cabernet sauvignon (de 2,5 ha cada una) y 7 ha de tempranillo
Temperatura de Fermentación	25-27°C
Período de Fermentación y Maceración	15 días.
Composición Barrica	100 % roble francés.
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	16 meses.
Tiempo en botella	8 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,3 g/L
pH	3,64
Libre de SO2 (MG/L)	85mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.



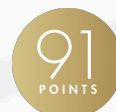
TIM ATKIN - 2025
UK



TIM ATKIN - 2024
UK



INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
SILVER - 2024
UK



DECANTER - 2024
UK