



IRACHE
BODEGAS FUNDADAS EN 1891

PRADO DE IRACHE

Denominación de Origen Protegida **Pago Prado de Irache**. Auténtico vino de pago desde 2008.

DATOS TÉCNICOS:



Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Merlot



14,5 % vol.



servicio

16° a 18° C.



D.O.P. Prado de Irache



16 meses roble francés

Época de vendimia: Desde mediados de octubre.

Cosecha: Manual.

Elaboración y crianza:

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. 16 meses de crianza en barricas de roble francés.

Período óptimo de consumo:

Entre 1 y 6 años.



CATA

Apariencia: Color rojo picota con ligero ribete rubí.

Nariz: Aroma intenso con predominio de frutas del bosque, moras, zarzamoras, grosellas, arándanos. Notas tostadas, sensaciones dulzonas de hollejos maduros y madera fina.

Boca: Carnoso, amplio sabor, intenso retrogusto y final largo.

Maridaje: Legumbres, carnes rojas y blancas estofadas o a la brasa.