



IRACHE
BODEGAS FUNDADAS EN 1891

VINO BLANCO

DATOS TÉCNICOS:



Chardonnay



13 % vol.



6° a 8° C.

servicio



D.O. Navarra

Época de vendimia: Fin de septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración: Fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada.

Período óptimo de consumo:
Entre 1 y 3 años.



CATA

Apariencia: Amarillo pajizo brillante con destellos verdosos. Muy luminoso.

Nariz: Aromas frutales.

Boca: Fresco, persistente y con recuerdo a hinojo.

Maridaje: Particularmente indicado para aperitivos fríos, pescados blancos y en especial mariscos.