

FICHA TÉCNICA

1891 IRACHE

COLECCIÓN PRIVADA

GARNACHA CLÁSICA



DATOS TÉCNICOS:



GARNACHA

VINO TINTO



13,5 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre principios de octubre.



Hormigón

COSECHA:

Mecánica y nocturna.



D.O. Navarra

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante, de capa media, con reflejos vivos. Nariz fresca y expresiva, dominada por fruta roja. Equilibrado, acidez bien integrada que aporta frescura, tanino fino y redondo, la fruta se mantiene en boca, con un perfil jugoso y fácil de beber.

VIÑEDO

101 hectáreas de viñedo, distribuidas en diversas parcelas de Tierra Estella, Navarra.

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.

Elaborado Garnacha Clásica procedente de viñas viejas, expresa la autenticidad de una variedad histórica que refleja el carácter de la Garnacha navarra.

PUNTOS

SALIDA AL MERCADO MARZO 2026