

FICHA TÉCNICA

PRADO DE IRACHE

VINO DE PAGO

AÑADA 2021



IRACHE

— 1891 —

DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO
CARBENET SAUVIGNON
MERLOT

VINO TINTO



14,5 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.



12 meses
BARRICA

COSECHA:
Manual.



D.O.P. Prado de
Irache

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
12 meses en barrica de roble.



NOTAS DE CATA

Color rojo picota con ligero ribete rubí. Aroma intenso de frutas del bosque, moras, zarzamoras, grosellas, arándanos. Notas tostadas, sensaciones dulzonas de hollejos maduros y madera fina. En boca carnoso, amplio sabor, intenso retrogusto y final largo.

VIÑEDO

Viñas en las laderas de La Sierra de Montejurra. paso del Camino De Santiago, junto al Monasterio de Irache.

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.

El primer Vino de Pago reconocido en Navarra, desde 2008.

PUNTOS

90 puntos Vivir el vino