

FICHA TÉCNICA PRADO DE IRACHE VINO DE PAGO		 IRACHE — 1891 —	
DATOS TÉCNICOS:			
 TEMPRANILLO CARBENET SAUVIGNON MERLOT  14,5 % Vol.  12 meses BARRICA  D.O.P. Prado de Irache		VINO TINTO ÉPOCA DE VENDIMIA Finales de septiembre, principios de octubre. COSECHA: Manual. 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 92 puntos Guía Peñín		