

FICHA TÉCNICA

# 1891 IRACHE

## BLANCO



DATOS TÉCNICOS:



CHARDONNAY



13 % Vol.



Hormigón



D.O. Navarra

VINO BLANCO

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.

COSECHA:

Mecánica y nocturna.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Fermentación en depósitos de hormigón.



NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con destellos verdosos, brillante y luminoso. Aromas intensos frutales a piña, pomelo, mango, plátano con toques de hinojo. Excelente punto de acidez.

VIÑEDO

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

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.

*El clima de Tierra Estella, frío y húmedo, junto con la influencia de la Sierra de Urbasa y la brisa del Atlántico, crea condiciones ideales para el cultivo de uvas*

PUNTOS

**92 puntos** Vivir el vino

**PLATA** Mundus Vino