

SEÑORIO DE IRATI

GARNACHA

WINE OF SPAIN

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. To make this Garnacha, the wine was aged for 6 months in 100% French barrel to give it the structure and strength we wanted. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar esta Garnacha lo envejecemos durante 6 meses en barrica francesa para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.

Terroir

Grapes come from the vineyards of Navarra "Baja Montaña" with oceanic and Pyrenean influences. Blend of different plots such as "Las Novillas" and "Trasdeval" of the Garnacha variety located at an altitude between 1312ft and 164ft with sand and limestone soil with marl and pebbles.

Uva procedente de viñedos de la Baja Montaña Navarra con influencia oceánica y pirenaica. Coupage de diferentes fincas como "Las Novillas" y "Trasdeval" de la variedad Garnacha situados a una altitud entre 400 y 500 metros con suelos de arenas y calizas salpicadas de margas y cantos.



Appearance / Visual

Strawberry red of medium intensity, clean and bright.

Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.



Aroma / Olfato

Stands out for its aromas of black fruit, ripe fruit, violets, and scents of vanilla and chocolate coming from the oak barrel.

En nariz destaca por su aroma a fruta negra, fruta madura, violetas y ciertas notas a vainilla y chocolate que provienen de su estancia en barrica.



Taste / Gusto

Well structured, round and mellow.

En boca es un vino estructurado, redondo y amable.



Serving temperature/ Temperatura

60-65 °F / 16-18 °C



Food pairings / Maridaje

Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.

Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.

Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

Varieties/Variedades

Garnacha

Alcohol / Alcohol

14,00% vol.

Vintage / Añada

2018

Ageing / Crianza

Barrel: 6 months French oak barrels.

Barrica: 6 meses en barrica francesa.



• Layers per pallet: 5
• VMF PALLET (48×40-inch)

• Cases per pallet: 70
• Cases per layer: 14

• Bottle barcode: 8421950956360
• Case barcode: 28421950956364