

## BODEGAS MEDRANO IRAZU

### MEDRANO IRAZU Colección de Familia Reserva 2015 - D.O.Ca Rioja Alavesa

La máxima expresión de la Rioja Alavesa y el máximo cuidado para la elaboración de nuestro Medrano Irazu reseva resaltando frutas maduras perfectamente combinadas con la elegancia de nuestras barricas francesas.



**VENDIMIA:** Realizada manualmente en cajas de 12 kg.

**VIÑEDOS:** Ubicados en Laguardia y Elvillar con suelos arcillo-calcáreos.

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo.

**ELABORACIÓN:** Despalillado y estrujado, fermenta durante 20 días a temperatura controlada a un máximo 28 °C en depósito de acero inoxidable. Remontados diarios para conseguir una buena extracción de color y tanino. 18 meses en bodega de roble francés y mínimo otros 10 meses en botella antes de su lanzamiento.

**GRADUACIÓN:** 14% Vol.

#### **NOTA DE CATA:**

**Fase Visual:** clásico intenso rubí con ribetes color teja.

**Fase Olfativa:** nariz compleja con notas propias a la crianza perfectamente ensambladas: vainillas, especias y hierbas aromáticas.

**Fase Gustativa:** muy equilibrado con un buen paso en boca conservando un recuerdo largo y agradable.

**Temperatura consumo:** 15°C-17°C