

MEDRANO IRAZU CRIANZA

Vendimia manual seleccionada de 30 Ha. de las 150 Ha. que controla la bodega. Este vino se elabora mediante despalillado con una fermentación de 6 a 7 días, para después sumarle los 10-15 días de maceración. Todo ello a una temperatura controlada nunca superior a 28°C. La crianza se realiza en roble francés y roble americano a partes iguales durante 12 meses con trasiegos periódicos. Todas las barricas tienen una edad máxima de 3 años.

NOTA DE CATA

Visual: Limpio y brillante. Color rojo picota con tonos iodados. Capa alta con reflejos azules.

Olfativa: Intensidad alta, con recuerdos de sus orígenes de maceración carbónica. Aromas a frutas maduras. Notas de vainilla y avellana.

Gustativa: Es un vino que entra con suavidad, haciendo notar su estancia en madera, y da paso a la fruta madura.

Temperatura de servicio: 15°C - 16°C

Recomendado: Carnes asadas, parrillada de carne y pochas a la riojana.

Volumen: 14°

Variedad: 100% Tempranillo.

VALORACIONES

Guía Proensa: 92

Guía Peñín: 90

Wine Spectator: 89

Stephen Tanzer: 88

Guía Gourmet: 92

Planet Vino: 92

SEDUCCIÓN

Vino perfume, con sustrato, muy fino, fresco y con carácter. Aroma potente de fruta dulce, con marcados florales y especiados, fondo amizclado. Bien plantado en boca, con cuerpo y nervio, sabroso, viva acidez, bien conjuntada, largo.

NOTA DE CATA

Visual: Visual falta

Olfativa: Olfativa falta

Gustativa: Gustativa falta

Temperatura de servicio: 4°C

Recomendado: Recomendado para aperitivos, jamón ibérico, lacon con pimienta, arroces.

Volumen: 10,5°

Variedad: 80% Viura o Macabeo y 20% Moscatel de Alejandría.