



Firmenname: **Bodega Inurrieta**

Anschrift: Ctra. Falces-Miranda de Arga Km. 30; 31370 Falces (Navarra - Spanien)

Telefon: (+34) 948 737 309

Fax: (+34) 948 737 310

E-Mail: info@bodegainurrieta.com

Web: www.bodegainurrieta.com

Besichtigungen: Geführte Kellereibesichtigungen sind unter Voranmeldung möglich.

Boutique: In der Weinboutique können Sie unsere Weine kaufen. Önologen:
Kepa Sagastizabal.

Eigene Weinberge: 230 Hektar (die gesamte Weinproduktion stammt aus unseren eigenen Weinbergen)

Flaschenproduktion: zirka 1.400.000 Flaschen jährlich
Marken: Inurrieta

Mit viel Enthusiasmus und hohen Erwartungen wurde dieses neue Weinbauprojekt in der Gemeinde Falces gestartet, dessen Weine innerhalb des Herkunftsgebiets Navarra bereits als Symbol für Qualität gelten.

Inurrieta war ursprünglich der Name eines Landgutes in Puente la Reina, auf dem sich die Familie Antoñana, die Vorfahren der heutigen Kellereibesitzer, schon vor beinahe einem Jahrhundert dem Weinbau widmeten.

Dank einer sorgfältigen Pflege der Weinberge gelingt es Inurrieta, den Weinstöcken, die unter den optimalen Bedingungen dieser privilegierten Umgebung heranwachsen, ihr ganzes Potential zu entlocken. Die in Spalierform mit hohen Pfosten angelegten Weinberge sind Sonne und Wind optimal ausgesetzt, wachsen ohne jeglichen Einsatz von mineralischen Düngern und werden während der Zeit der Traubenreife von möglichen Geiztrieben befreit.

VIÑEDOS

Inurrieta verfügt über eine Rebfläche von 240 Hektar, davon:

- 75 Hektar: weiße Traubensorten (Sauvignon Blanc)
- 165 Hektar: rote Traubensorten (Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano und Syrah)

Die Weinberge von Inurrieta werden mit viel Sorgfalt gehegt und gepflegt, damit bei den in diesem privilegierten Anbaugebiet ohnehin erstklassigen Weinreben das volle Potential zur Geltung kommt. Die Spalierziehung der Reben mit hohen Pfosten zielt auf eine maximale Nutzung der Sonnenstrahlen und des Windes ab. Es werden keine Mineraldünger eingesetzt und während der Traubenreife werden die überflüssigen Triebe und Nachtriebe kontinuierlich entfernt.

DIE KELLEREI

Unsere Kontrolle über den gesamten Weinbereitungsprozess ist lückenlos, denn das Traubengut stammt ausnahmslos aus unseren eigenen Weinbergen. Die Bodega verfügt über eine ausreichende Kapazität, um in ihren Anlagen mit einer Gesamtfläche von mehr als 7.000 m² die gesamte Traubenernte der 230 Hektar eigenen Weinlandes zu verarbeiten und den erhaltenen Wein auszubauen. Zudem sind die Lagerkeller der Bodega in der Lage, bis zu 4 Millionen Liter Wein aufzunehmen.

Bei dem Entwurf der Bodega wurden sowohl praktische, als auch önologische, hygienische und funktionale Kriterien berücksichtigt. Alle Behälter und Hallen sind mit Temperaturkontrolle und



CO₂-Extraktionsvorrichtungen ausgestattet. Einer der attraktivsten Orte für den Besucher der Bodega Inurrieta ist zweifellos die eindrucksvolle Fasslagerhalle, die über ein ganzjährig funktionierendes System zur Kontrolle der Temperatur, der relativen Luftfeuchtigkeit und der Luftzirkulation verfügt. Alle hier verwendeten Werkstoffe sind unschädlich und leicht zu reinigen, und die verwendeten Farben sind frei von Lösungsmitteln. Alle Maschinen und Geräte, die Verunreinigungen hervorrufen könnten, befinden sich im Freien, um so in der Kellerei jegliche Art von Lärm- und Geruchsbelastung auszuschließen.

EICHENFÄSSER

Wir verfügen über 2.500 Fässer sowohl aus französischer als auch aus amerikanischer Eiche.

UNSERE WEINE

Inurrieta Orchídea (Blanco)

Verkostung

... ein Hauch edler aromatischer Komplexität. Ein Wein für Zauberwesen.

Attraktiv und unverwechselbar dank seiner aromatischen Komplexität, in der sich tropische Früchte mit Zitrus- und Pflanzennoten harmonisch vereinen. Ein Sauvignon Blanc mit einer Prise Kühnheit.

Hervorragende, glänzende und kristallklare grünlich gelbe Farbe. Köstlich und sortentypisch im Aroma, großzügig, äußerst komplex in der Nase mit Ananas, Passionsfrucht, Grapefruit und Buchsbaum. Auch im Mund kommen diese Aromen verstärkt zum Ausdruck, eingebettet in eine unglaubliche Geschmeidigkeit. Der viermonatige Ausbau auf der Feinhefe verleiht ihm diese einzigartige Geschmeidigkeit und Milde im Mund.

Inurrieta Orchídea Cuvée (Blanco)

Verkostung

... Eleganz und Einzigartigkeit, Jugend und Erfahrung.

Eine interessante Fusion zwischen der lebendigen Kraft der Sorte Sauvignon Blanc und der beruhigenden Wirkung der Fassreife auf der Feinhefe in besten Hölzern.

Herrliche grünlich gelbe Farbe. Sehr intensive in der Nase, mit harmonisch eingebetteten Holznoten in perfektem Zusammenspiel mit Aromen von tropischen Früchten und Äpfeln, begleitet von zarten Honig- und Vanillenoten. Geschmeidig und üppig am Gaumen, jedoch stets umgeben von einer erfrischende Säure, die seinen Trinkgenuss im Mund erhöht. Und immerwährend der zarte Geschmack nach Frucht mit subtil anklingenden Eichennoten.



Inurrieta Mediodía (Rosado)

Verkostung

... **lebhaftes Jugend, Glanz und Farberlebnis.**

Attraktive unverwechselbare rosa Farbe von ausgesprochener Lebhaftigkeit mit violetten Nuancen. Die Traubensorte Garnacha mit moderner Vision, sehr speziell, kreativ und ohne Komplexe.

Dieser Wein entfaltet subtile und unerschöpfliche Aromen: Rosenblätter, Kirschen, Sauerkirschen und Erdbeeren. Der viermonatige Ausbau auf der Feinhefe verleiht ihm eine einzigartige Geschmeidigkeit und Milde im Mund. Ein Wein voller Ausgewogenheit, Frische und lieblicher Geschmeidigkeit am Gaumen.

Inurrieta Norte

Verkostung

... **Sinnbild für Modernität, im Ströme neuer Tendenzen ...**

Unsere Trauben der Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot vereint als Symbol für die Kraft und die Charakterstärke des Nordens. Der optimal bemessene Fassausbau in französischer Eiche höchster Qualität zügelt das Temperament dieser Traubensorten zugunsten eines sehr harmonischen Weins.

Jugendliche Farbe von hoher Intensität. Reich an Primäraromen mit wunderschöner Frucht in der Nase. Kraftvoll im Mund, fein im Durchgang, sehr intensiv und mit Körper. Frisch und sehr harmonisch im Finale.

Inurrieta Sur

Verkostung

... **phantasievoll, an der mythischen Grenze zwischen Tradition und Wagemut.**

Unsere Trauben der Sorten Garnacha, Graciano und Syrah vereint als Symbol für den warmen Charakter des mediterranen Raums. Der optimal bemessene Fassausbau in amerikanischer Eiche höchster Qualität verleiht diesem Wein warmtönige Empfindungen bei gleichzeitig ausgeprägter Frische.

Intensive, lebhaftes Farbe mit violetten Nuancen. Aromatische Explosion in der Nase: Veilchen, rote Früchte und Räuchernoten. Warmtönig, voll und fleischig im Mund mit herrlicher geschmacklicher Entwicklung am Gaumen. Ausgewogen, mit Volumen und einzigartig im Charakter.



Inurrieta Cuatrocientos Crianza

Verkostung

... freundlich und kraftvoll, tief verwurzelt in traumhafter Lage.

Auf einer Meereshöhe von 400 Metern wachsen die Weinberge, aus deren Trauben dieser Höhenwein gekeltert wird. Unter diesen Bedingungen reifen die Trauben nur sehr langsam und ausgewogen heran und sind deshalb besonders reich an Aromen und Geschmacksnuancen.

Rotwein mit dunkler Farbe und eleganter Nase, in der sich süße Fruchtnoten mit den fein anklingenden, wohlriechenden Holznoten der Fassreife harmonisch vereinen. Lebhaft, fleischig und dennoch ausgewogen im Mund mit Tanninen von hervorragender Qualität.

Inurrieta Mima`o

Tiefe, lebendige und intensive Farbe. Nas Tiefe, lebendige und intensive Farbe. Nase mit Blumen-, Frucht- und Mineralnoten, die schon beim ersten Riechen sehr attraktive Aromen offenbaren. Sehr lebhaft im Mund, mit Reife und trotzdem angenehmer Frische. Herrliche Evolution am Gaumen, vollmundig und dicht. Wunderbar langes Finale mit anklingenden Frucht- und Mineralnoten. Sehr typisch für frische aber reife Garnach-Trauben.

Altos de Inurrieta Reserva

...Wonne, Genuss und Ausgewogenheit. Mit viel Körper ... und Seele.

Grundlage dieses Weins sind die Trauben aus unseren Weinbergen in Hanglage auf einer Meereshöhe von 450 - 480 m, die sich durch steinige Böden von geringer Tiefe auszeichnen. Diese Voraussetzungen verleihen den Trauben eine sensationelle Konzentration, ein herrliches Gleichgewicht und eine einmalige Ausdruckskraft.

Dank einer sorgfältigen Weinbereitung präsentiert sich dieser Rotwein mit prächtiger Farbe und aromatischer Intensität. In der Nase herrliches Zusammenspiel zwischen wohlriechender Frucht, verhalten anklingenden Holznoten der Fassreife in bester Eiche und verführerischen Mineralnoten. Elegant und fleischig im Mund mit angenehm seidigen Tanninen am Gaumen.

Laderas de Inurrieta

Verkostung

... ein unruhiger und innovativer Geist.

In unseren Weinbergen in Hanglage schlagen die Weinstöcke ihre Wurzeln in sehr karge Böden, auf denen das Wachsen zum Überlebenskampf wird. Dies ist das Geheimnis für den einzigartigen Charakter unserer Reben: stolz und schwierig, kompliziert und leidenschaftlich. Und so präsentiert sich auch das Wesen dieses Weins.



Sehr gesättigte Farbe von hoher Intensität. Die Balsamnoten der optimal reifen Trauben verleihen dem Wein seine einmalige Nase. Im Mund unterstützt eine perfekt eingebundene Säure den aromatischen Ausdruck des Weins und verleiht ihm eine einzigartige Fülle. Die Röstnoten der Eiche klingen nur ganz sanft an, während Frucht und Frische im Mund dominieren. Milde Likörnoten am Gaumen und viel Körper, Persistenz und Lebhaftigkeit im Abgang.

Inurrieta Puro Vicio

Verkostung

... **sehr direkt, ohne Umschweife.**

Von den großzügigsten und nuancenreichsten Reben eines ganz besonderen Weinbergs stammt dieser durchaus gewagte Wein.

Vortreffliche tiefschwarze Farbe mit lebhaften violetten Nuancen am Saum.

Komplex und intensiv in der Nase, mit Brombeere, Balsam, Mokka und einem Hauch Mineralnoten. Im Mund angenehm mild, aber dennoch äußerst kraftvoll. Lakritze, cremige Röstnoten sowie eine Mischung von frischer und kandierter Frucht entfalten am Gaumen eine Fülle intensiver geschmacklicher Empfindungen. Fester Körper, mit süßen und abgerundeten Tanninen. Lang und sehr geschmackvoll im Finale.

THE "CLUB DE LA BARRICA"

Die Weinliebhaber finden in unserer Kellerei einen ganz besonderen Ort.

Der "Barrique-Club" (El Club de la Barrica) bietet dem Kunden die Möglichkeit, ein ganzes Weinfass mit einem Wein einer besonderen Auslese zu erwerben. Dieser Wein, der auf dem Markt nicht erhältlich ist, wird 15 Monate in französischer Eiche ausgebaut und reift anschließend zu einem Wein höchster Qualität der Kategorie Reserva heran.

Jedes Fass hat eine Kapazität von 225 Litern, was 300 Flaschen Wein der Kategorie Reserva entspricht.