



INURRIETA

Laderas de Inurrieta 2017

Edición limitada de 6.856 botellas

...inquieto y renovador.



Variedad de uva: 100% Graciano.

Elaboración: Fermentación en tina de roble francés, con posterior crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Notas de cata: Graciano, una uva con nombre de emperador, la más autóctona de nuestras variedades, cultivada en unas laderas pedregosas sumamente pobres. Esta es la clave del carácter de nuestras cepas: orgullosas y difíciles; complicadas y apasionantes. Así también es la esencia de este vino.

Color muy intenso, opaco. En nariz las notas balsámicas de la uva bien madura son su marca distintiva, aderezadas con unas maderas de excelente calidad. En boca su bien integrada acidez apoya la expresión aromática del vino, contribuyendo a un volumen sobresaliente. Los tostados del roble quedan muy disimulados, y la fruta y el frescor dominan la boca, que se envuelve en suave licor, con un final voluminoso, persistente y vivo.

Premios: Medalla de Oro - Decanter 2020, Medalla de Oro - Mundus Vini, Medalla de Oro - Bacchus 2020, Mejor Vino Otras Añadas-Cofradía del Vino de Navarra, Medalla de Oro - Concurso Challenge International du Vin 2018, Mejor Vino D.O. Navarra Tinto con Madera 2018

Graduación alcohólica: 15,5%
Temperatura de servicio: 15-18°C

www.bodegainurrieta.com

