



INURRIETA

# Altos de Inurrieta

## Reserva 2021

*...deleite, placer y equilibrio. Con cuerpo... y alma.*



**Variedades de uva:** Graciano y Cabernet sauvignon.

**Elaboración:** Tras una crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés, reposa en botella 24 meses más antes de su salida al mercado.

**Notas de cata:** Nacido en nuestros viñedos situados en pendientes y a una altitud de 450 - 480 m, con suelos poco profundos y pedregosos. En estas condiciones la concentración de la uva es sensacional, con gran equilibrio y expresión.

La cuidada elaboración otorga un vino de soberbio color, con un intenso aroma a fruta madura, el recuerdo de su crianza en roble de calidad y unas seductoras notas minerales. En boca es elegante y carnoso, con unos envolventes y sedosos taninos.

**Premios:**

- Mejor vino de España Minist Agricult, Pesca y Alim.
- Gran Oro- Bacchus 2025
- Doble Oro - Sakura Awards 2025 Japan
- Oro - Challenge Int. Du Vin 2025
- Oro - Berliner Wein Trophy 2025
- Oro -Cofradia del Vino de Navarra 2025
- Doble Oro - Gilbert & Gaillard
- Oro - Challegen Int. Du Vin 2024
- Oro - Concurso Mundial Bruselas 2024
- Oro - Mundus Vini 2024
- 91 Puntos Decanter 2024

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



[www.bodegainurrieta.com](http://www.bodegainurrieta.com)