



INURRIETA

Altos de Inurrieta

Reserva 2022

...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 tinto de España Minist Agricolt, 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: 14,5%
Temperatura de servicio: 15-18°C



www.bodegainurrieta.com