Dos medallas de plata para bodega Inurrieta en Vinalies 2013

viernes 15 de marzo de 2013

ESCRITO POR BODEGA INURRIETA

Inurrieta Orchidea Cuvée 2011 y Altos de Inurrieta 2008 han obtenido medallas de plata en el concurso Vinalies Internationales

Vinalies es un concurso organizado por la Unión de Enólogos de Francia y se realiza en París. Nace con el objetivo de recompensar a las mejores producciones vitícolas del mundo y garantizarles el debido reconocimiento. Vinalies Internationales invita a más de 100 catadores del mundo para valorar unas 3000 muestras.

VARIEDAD DE UVA

Cabernet Sauvignon.

Merlot.

ELABORACIÓN

Crianza de 15 meses en barricas de roble francés Allier.

COMENTARIO DE CATA

"Deleite, placer y equilibrio. Con cuerpo ...y alma".

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, intenso y aromático, donde inicialmente destacan su fragante contenido frutal, 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.

DESCARGAR FICHA TÉCNICA

PREMIOS

Añada 2002
Gran Bacchus de Oro VII ed. 2006 (Unión Española de Catadores).

Añada 2004
Medalla de Oro. Concurso Mundial de Bruselas 2009.

Añada 2006
Medalla de Oro. Challenge International du Vin 2010.

Añada 2007
Medalla de Bronce. Challenge International du Vin 2011.

Mención Especial. International Wine Challenge 2011.

Trophée Prestige. Les Citadelles du Vin 2011.

Medalla de Oro. Mundus Vini 2011.

Medalla de Oro. Premios Magnum 2011.

Guia Peñin 91 puntos.

Medalla de Plata. International Wine Challenge 2012.



VARIEDAD DE UVA

Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓN

Crianza durante 8 meses en barrica de roble francés sobre lías finas y batonnage.

COMENTARIO DE CATA

"Elegancia y singularidad, juventud y experiencia".

Interesante fusión entre el nervio del Sauvignon Blanc y el sosiego que impregna la crianza en las mejores barricas sobre lías finas.

A la vista presenta un hermoso color amarillo verdoso. En nariz es intenso, con la madera apreciándose en su justa medida, apareciendo una tentadora mezcla de aromas de frutas tropicales y manzana, acompañadas de notas delicadas de miel y vainilla. En el paladar, el vino se muestra graso y voluptuoso y en todo momento arropado por una acidez refrescante que le hace fluir en la boca sin esfuerzo.

Siempre presente un delicado sabor a fruta con sutiles recuerdos a roble.

DESCARGAR FICHA TÉNICA

PREMIOS

Añada 2008
Bacchus de Plata. IX ed. 2010.

Medalla de Plata. Concurso Mundial de Bruselas 2010.

Trophée Prestige. Les Citadelles du Vin 2010.

Medalla de Plata. Concours Mundial du Sauvignon 2011.

Añada 2009
Mejor Blanco con Madera D.O. Navarra 2012.

Medalla de Oro. Concours Mondial du Sauvignon 2012.

Medalla de Plata. Concurso Mundial de Bruselas 2012.

Mención Especial. International Wine Challenge 2012.

