vinetur

Un Sauvignon Blanc navarro en el podio

Inurrieta Orchidea Cuvée, elegido mejor Sauvignon Blanc de España

lunes 6 de mayo de 2024

ESCRITO POR BODEGA INURRIETA



Elegido entre los 8 vinos revelación del mundo en Sauvignon Selection by CMB

Bodega Inurrieta, reconocida por su compromiso con la calidad y la excelencia, ha alcanzado un hito histórico con su vino blanco insignia, Inurrieta Orchidea Cuvée 2021, al ser galardonado con la codiciada Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Sauvignon Blanc celebrado en Steiermark (Austria) del 18 al 30 de abril con una cifra récord de 1.285 vinos de Sauvignon de todo el mundo. En esta 15ª edición, 56 catadores internacionales premiaron vinos de 27 países. España se confirmó como uno de los mejores productores del mundo, con vinos premiados de Castilla y León,

Cataluña, Aragón, Andalucía y la Mancha, aunque fue Navarra la que destacó este año, al ganar el Trofeo Revelación de España Bodega Inurrieta.

La Gran Medalla de Oro no solo reconoce el talento y la pasión del equipo de Bodega Inurrieta, sino que también consagra el compromiso de la bodega con la innovación continua y el respeto por la tradición. Inurrieta es pionera en Navarra con la variedad Sauvignon Blanc. Esta distinción refuerza aún más la posición de Bodega Inurrieta como un referente de excelencia en la industria vinícola tanto a nivel nacional, mejor Sauvignon de España, como internacional, entre los 8 mejores vinos del mundo.

"Estamos profundamente honrados y emocionados por este reconocimiento", expresó Tomás Antoñana, director de Bodega Inurrieta. "Es el resultado de años de trabajo arduo, dedicación y una búsqueda constante de la perfección en cada copa". Este premio es una píldora que nos ayuda seguir con más ilusión, si cabe, con nuestros proyectos.

Inurrieta Orchidea Cuvee es un vino de Edición Limitada, 11.829 botellas, de viñedo propio, que fermenta en tina de madera de roble francés, seguido de una crianza de 8 meses en barrica, también de roble francés, sobre sus lías finas y con batonnage periódicos. A la vista presenta un hermoso color amarillo pajizo. Muy intenso en nariz, con una tentadora mezcla de aromas a fruta tropical y bollería, envueltos por unas elegantes y equilibradas notas de madera, muy elegante. En boca el vino se muestra graso y voluptuoso, arropado en todo momento por una refrescante acidez que la hace fluir sin esfuerzo, con un delicado retrogusto a fruta con sutiles recuerdos a roble. Sus características lo hacen ideal para disfrutar de una buena comida de principio a fin.