



BODEGA INURRIETA

Nombre comercial: **Bodega Inurrieta**

Dirección: Ctra. Falces-Miranda de Arga Km. 30; 31370 Falces (Navarra)

Teléfono: 948 737309

Fax: 948 737310

E-mail: **info@bodegainurrieta.com**

Web: **www.bodegainurrieta.com**

Visitas: Existe la posibilidad de hacer visitas guiadas con reserva previa.

Tienda: Existe tienda donde comprar los vinos

Enólogo: Kepa Sagastizabal

Viñedos propios: 240 Has (todo el vino que se produce proviene de viñedos propios)

Producción de botellas: 1.400.000 aproximadamente al año

Marcas: Inurrieta

Grandes dosis de ilusión han sido depositadas en este nuevo proyecto vitivinícola que ha elegido los campos de Falces para la elaboración de unos vinos que se han convertido ya en un referente de calidad dentro de la D.O. Navarra.

Inurrieta es originariamente el nombre de un paraje agrícola en Puente la Reina donde la familia Antoñana, propietaria de la bodega, ya cultivaba viñas hace casi un siglo.



VIÑEDOS

Inurrieta cuenta con 240 hectáreas de viñedo divididas en:

- 75 ha de Sauvignon Blanc
- 165 ha de variedades tintas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano y Syrah

Muchos son los cuidados que se dispensan en el viñedo de Inurrieta para maximizar lo que la planta de por sí ya puede ofrecer en este privilegiado entorno. La disposición en espaldera del viñedo con postes altos busca una exposición máxima al sol y al viento, el viñedo se cultiva en ausencia total de abonos de origen mineral y se evitan los despuntes y los rebrotes durante la maduración.

LA BODEGA

El control de todo el proceso de elaboración del vino es absoluto ya que toda la uva que entra es propia. La bodega tiene capacidad para elaborar y criar los vinos de las 240 has en sus 7000m² de planta y una capacidad para albergar más de 4 millones de litros de vino.

En su diseño se han seguido criterios prácticos, enológicos, higiénicos y de operatividad. Todos los depósitos y naves tienen un sistema de control térmico y extracciones de CO₂. Uno de los puntos más atractivos para el visitante de Bodega Inurrieta es su impresionante sala de barricas con control de temperatura, humedad y renovación del aire durante todo el año. Todos los materiales son inocuos y fáciles de limpiar y las pinturas utilizadas no llevan disolventes. Las máquinas o equipos “contaminantes” se encuentran en el exterior para evitar ruidos y olores.

BARRICAS

Contamos con 2.500 barricas tanto de roble francés como americano.



NUESTROS VINOS

Toda esa variedad de suelos, de tipos de uva y la cuidada selección de las barricas permiten una gama de vinos que pueden expresar distintas personalidades.

Inurrieta Orchídea (Blanco)

Comentario de cata

...un halo de noble complejidad aromática. Un vino de hadas.

Atrae por su inconfundible amalgama de aromas donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y vegetales. Un Sauvignon Blanc que demuestra atrevimiento. Destaca su color amarillo verdoso brillante y cristalino. Sus aromas deliciosos y varietales, en una nariz franca y muy compleja -piña, fruta de la pasión, pomelo y boj- se refuerzan en una boca tremendamente untuosa. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en estas sensaciones de untuosidad y suavidad en boca.

Inurrieta Orchídea Cuvée (Blanco con barrica)

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.



Inurrieta Mediodía (Rosado)

Comentario de cata

...juventud vivaz, luminosidad y experiencia de color.

Atrae por su inconfundible color rosa de gran viveza con matices violáceos. La Garnacha en una visión moderna, especial, creativa y sin complejos. Desarrolla sutiles e inagotables aromas: pétalos de rosa, cerezas, guindas y fresas. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en las sensaciones de untuosidad y suavidad en boca. Encontramos balance, frescor y en su desarrollo al paladar de nuevo una melosa untuosidad.

Inurrieta Norte

Comentario de cata

...alegoría de la modernidad, de esos nuevos vientos...

Unimos nuestros racimos de Cabernet Sauvignon y Merlot como símbolo de la fuerza y del carácter del norte. Una crianza justa y acertada, en madera de calidad de roble francés, ha servido para armonizar y suavizar la impronta de estas variedades. Color juvenil y capa alta. Rico en aromas de primera nariz, frutales. Poderoso ataque en boca, paso fino, intenso y con cuerpo. Desarrollo fresco y muy armónico.

Inurrieta Sur

Comentario de cata

...imaginario, frontera mítica entre lo tradicional y lo audaz.

Unimos nuestros racimos de Garnacha, Graciano y Syrah como símbolo de la calidez del carácter del entorno mediterráneo. Una crianza justa y acertada, en madera de calidad de roble americano, ha servido para ensamblar sensaciones de calidez y frescor. Color vivo, violáceo e intenso. En nariz hay una explosión aromática: violetas, frutos rojos y ahumados. La entrada en boca es cálida, completa y succulenta, dando paso a un vino sabroso. Equilibrio, volumen y carácter singular.



Inurrieta Cuatrocientos (Crianza)

Comentario de cata

...amigable y robusto, con raíces sumergidas en una tierra de ensueño.

A 400 metros de altitud cultivamos los viñedos en los que creamos este vino de altura. En estas condiciones el proceso de maduración de la uva es largo y equilibrado, favoreciendo la acumulación de aromas y sabores.

De color oscuro y nariz elegante en clave dulce y frutal, combina una fina y perfumada impronta de su crianza en barrica. En boca se muestra vivo y equilibrado, carnosos, destacando la excelente calidad de los taninos.

Inurrieta Mimaò (Garnacha)

Comentario de cata

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

Expresión frutal y viva de Garnacha, con una sutil mineralidad. La fermentación maloláctica en barricas de roble francés le ha aportado una elegante estructura y untuosidad.

Vino poco filtrado, puede presentar algún sedimento que no altera su calidad.

Altos de Inurrieta (Reserva)

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 carnosos, con unos envolventes y sedosos taninos.



Laderas de Inurrieta

...inquieto y renovador.

En nuestros viñedos cultivados en laderas las vides hunden sus raíces en suelos que las hacen supervivientes. Esta es la clave del carácter de nuestras cepas: orgullosas y difíciles; complicadas y apasionantes. Así también es la esencia de este vino.

Color con especial intensidad, muy saturado. A la nariz, las notas balsámicas de la uva bien madura son su marca distintiva. En la 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.

Inurrieta Puro Vicio

...directo, sin rodeos.

De las cepas más complacientes y generosas en matices, de un viñedo especial, nace atrevido este vino.

Se muestra con un admirable color negro profundo, con el ribete vivo, violáceo.

Nariz compleja, intensa, mora, balsámicos, moka y toque mineral. En la boca ataca con suavidad pero con mucha potencia. Regaliz, cremosos tostados y una mezcla de fruta fresca y confitada marcan su intenso desarrollo en boca. El cuerpo es firme, con taninos dulces y pulidos; termina con un final largo y muy sabroso.

EL CLUB DE LA BARRICA

Bodega Inurrieta quiere atraer a los amantes del vino y para ello ha planteado un programa de visitas y ha diseñado el “Club de la Barrica”.

El Club de la Barrica consiste en adquirir el contenido de una barrica (225 litros) de vino especial seleccionado, criado 12 meses en barrica nueva de roble francés y 24 meses en botella.

Las botellas se vestirán con las etiquetas diseñadas para este producto y podrán ser personalizadas con la colocación de texto o logotipos, siempre y cuando se ajusten a los límites establecidos.

A partir de la fecha que se indica en el contrato, las botellas (300 bot.) estarán listas para ser recogidas en cajas de 6 uds.