

# IRUJO GARNACHA EN BARRICA



*100% garnacha,  
barrel-aged*

*This wine presents a deep ruby red color with hints of burgundy and slight aging.*



*Family winery with  
its own harvest*

*The initial aroma is fruity, followed by notes of vanilla and toast, thanks to its barrel aging.*



*14 - 16°C*

*The finish is fruity with a balanced and harmonious aftertaste.*



*13% VOL*



*Vintage: 2025*



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

📍 Paraje la Pedrera, S/N. 31261 Andosilla, España



+34 681 31 63 28



[info@bodegasalore.com](mailto:info@bodegasalore.com)

# IRUJO GARNACHA EN BARRICA



*100% garnacha  
en barrica*

*Vino de color rojo rubí, de buena  
capa, y ribete burdeos, algo atejado.*



*Bodega familiar y  
de cosecha propia*

*La primera sensación es afrutada y  
posteriormente aparecen tonos de  
vainilla y tostado por su estancia en  
barrica.*



*14 - 16°C*

*Retrogusto afrutado con un final  
armónico y equilibrado.*



*13% VOL*



*Añada 2025*



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

📍 Paraje la Pedrera, S/N. 31261 Andosilla, España



+34 681 31 63 28



[info@bodegasalore.com](mailto:info@bodegasalore.com)

# IRUJO CRIANZA 2023



**100% tempranillo**

*The wine Irujo Crianza 2023 DOCa Rioja is dressed in a beautiful cherry red color with a high layer and a tawny rim.*



**Family winery with its own harvest**

*It brings sensations of vanilla and coconut with smoky notes, with a background of ripe red fruit.*



**16 - 18°C**

*Long and complex wine. With a friendly, wide and round attack. With quality tannins giving it character, structure and very well integrated acidity. Long and pleasant finish.*



**13,5% VOL**



**Vintage: 2023**



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

📍 Paraje la Pedrera, S/N. 31261 Andosilla, España



+34 681 31 63 28



[info@bodegasalore.com](mailto:info@bodegasalore.com)

# IRUJO CRIANZA 2023



**100% tempranillo**

*El vino Irujo Crianza 2023 DO Rioja está vestido con un bonito color rojo picota de capa alta y ribete atejado.*



**Bodega familiar y de cosecha propia**

*Aporta sensaciones a vainilla y coco con notas ahumadas, con fondo de fruta roja madura.*



**16 - 18°C**

*Vino largo y complejo. Con ataque amable, amplio y redondo. Con taninos de calidad aportándole carácter, estructura y acidez muy bien integrada. Final largo y placentero.*



**13,5% VOL**



**Añada 2023**



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

📍 Paraje la Pedrera, S/N. 31261 Andosilla, España

☎ +34 681 31 63 28 ✉ [info@bodegasalore.com](mailto:info@bodegasalore.com)