



VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS

IJALBA BLANCO RESERVA

Un guiño moderno a la tradición de Rioja

VINO ECOLÓGICO

VARIEDADES: Maturana blanca 60 % Viura 40%

VIÑEDO: Villamediana de Iregua. (Sacristana).

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Maceración pelicular y prensado en frío durante 6 horas. Fermentación 100% en Hormigón. Crianza durante 14 meses en bodega francesa allier sobre sus lías finas.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

-13,% Alcohol; - 80 mg/L Sulfuroso Total;

CATA: Vino brillante, amarillo pajizo con matices dorados. Nariz muy elegante y compleja con aromas frutas de hueso frescas; notas dulces y tostadas de la crianza. En boca cremoso, untuoso, de acidez viva y gran persistencia. Bien integrado el roble.

MARIDAJE: Carnes rojas y blancas, potajes, arroces de pescado, marisco a la plancha y pescado azul. Quesos curados y cremosos.

VIÑA IJALBA

Ctra. de Pamplona, km. 1
26006 Logroño, La Rioja, España
(+34) 941 261 100 · vinaijalba@ijalba.com

www.ijalba.com

