



VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS

CRIADO
CRIANZA

Serenidad

VINO ECOLÓGICO

Un tinto muy equilibrado, con un toque de Graciano.

VARIEDADES: Tempranillo 90% y Graciano 10%.

VIÑEDO: San Vicente de la Sonsierra y en Viana en los alrededores de Logroño.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación con levaduras indígenas durante 15 días. Posterior crianza en bodega de roble americano durante 12 meses. Estabilización natural y filtración por placas de celulosa. Tiempo mínimo de crianza en botella de 6 meses

INFORMACIÓN ANALÍTICA: 13,81% alcohol; 58 mg/l sulfuroso total; 55 índice de polifenoles totales.

DESCRIPCIÓN: Buena capa de color rojo cereza, aroma fresco a frutos rojos y vainilla. Vino agradable y equilibrado en boca con retronasal golosa

SUGERENCIAS MARIDAJE: Carne a la brasa, pato asado o cerdo. Pescados a las hierbas aromáticas, guisos de legumbres y vegetales. Quesos manchegos.

VIÑA IJALBA

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

www.ijalba.com

