VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS

CLASSIC

CUVÉE

El Tempranillo conoce a la Maturana

VINO ECOLÓGICO

Vino untuoso, expresivo en nariz y en boca.

VARIEDADES: 70 % Tempranillo. 20% Graciano, 10% Maturana Tinta.

VIÑEDO: San Vicente de la Sonsierra Y Villamediana de Iregua

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Vendimia en cajas de 20 Kg y fermentación en tina de roble francés y bocoyes de 500 L durante 18 días, posterior fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y crianza durante 10 meses.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

- 14,0% Alcohol.
- 56 mg/L Sulfuroso Total.
- 68 Índice de Polifenoles Totales.

CATA: Color granate, con alta intensidad aromática a frutos del bosque maduros, notas tostadas y hierbas aromáticas. En boca es sabroso, con taninos muy agradables, frutas maduras y especias. Persistente.

SUGERENCIAS MARIDAJE: Carnes a la brasa y pimientos rojos. Patatas a la riojana.

VIÑA IJALBA

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

www.ijalba.com