



VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS

CRIADO

RESERVA ESPECIAL

Placer de lo excepcional

Un gran vino intemporal.

VARIETADES: Tempranillo 70%, Graciano 30%.

VIÑEDO: Tempranillo de San Vicente de la Sonsierra (La Salviaza), Graciano de Viana (Matamala)

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Vendimia manual en cajas de 20 Kg, Fermentación en tinas de roble francés durante 19 días, Maloláctica en barrica de roble francés y posterior crianza durante 24 meses, mínimo de 24 meses en botella

DESCRIPCIÓN: Rojo picota, cubierto y brillante. Intensa y compleja nariz, ciruelas y cerezas, tabaco, especias, sobre fondo de café y regaliz. Redondo, amplio fino y aterciopelado.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

-14,10% Alcohol; - 55 mg/L Sulfuroso Total;

- 70 Índice de Polifenoles Totales;

SUGERENCIAS MARIDAJE: Estofados, carne roja y blanca, caza y asados.

VIÑA IJALBA

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

www.ijalba.com

