



VIÑA IJALBA



## Ijalba Crianza Múrice

### Elegancia

Una gran selección de uva, resultado: un vino moderno y atractivo.

**ESTILO DE VINO:** Tinto Crianza.

**ALCOHOL:** 14%.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,7 g ác tartárico/L.

**SULFUROSO TOTAL:** 60 mg/L.

**VARIEDAD:** Tempranillo 85%, Graciano 10% y Maturana Tinta 5%.

**ELABORACIÓN:** Fermentación a 27-28 °C, durante unos 14 días en depósitos inoxidables con maceración intensa y con remontados diarios. Maloláctica espontánea en post fermentación. Crianza: 12 meses en roble americano. Mínimo 12 meses en botella.

**DESCRIPCIÓN:** Rojo cereza de buena capa. Frutas negras y rojas, toques de sotobosque y hojarasca, combinados con los de vainilla y coco. Vino redondo, buena acidez y rico en taninos. Un vino afrutado con final largo y armónico.

**CONSERVACIÓN:** Perfecto para un consumo inmediato, puede guardarse más de cinco años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15°C.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:** Vino ideal para tomar con tapas, carnes rojas y quesos untuosos.

[ijalba.com](http://ijalba.com)