



VIÑA IJALBA



Ijalba Maturana Tinta Dionisio Ruiz Ijalba El sabor de la memoria

Comercializado por primera vez en 2003, la añada 2001, fue el primer vino en el mundo que se elaboró únicamente de Maturana Tinta. Ese mismo año, ganó Medalla de Oro en París y Londres.

ESTILO DE VINO: Un vino de alto extracto con crianza de 10 meses en bodega.

ALCOHOL: 14%.

ACIDEZ TOTAL: 6.0 g ác tartárico/L.

SULFUROSO TOTAL: 40 mg/L.

VARIEDAD: Maturana Tinta 100%.

ELABORACIÓN: Fermentación en tinas de roble Francés con levaduras autóctonas, durante 18 días. La maloláctica durante tres meses en barricas de roble Francés en contacto con lías y agitación diaria. El vino se embotella al finalizar su crianza durante unos 10 meses en las barricas después de la fermentación maloláctica.

DESCRIPCIÓN: Color rojo cereza. Con aromas intensos a frutas negras, casis, especias (pimienta negra) y cacao. El paladar es suave y persistente con buena concentración de fruta.

CONSERVACIÓN: Muy agradable en su juventud. No duden guardar este vino varios años y dejarle sorprender con su excelente evolución en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C.

SUGERENCIA DE MARIDAJE: Carnes rojas, potajes, verduras y atún a la parrilla.



ijalba.com