



VIÑA IJALBA



## Ijalba Graciano Clásico reinterpretado

Primer Graciano 100% ecológico del mundo.

**ESTILO DE VINO:** Tinto con 10 meses de crianza en barrica.

**ALCOHOL:** 14%.

**ACIDEZ TOTAL:** 5.8 g ác tartárico/L.

**SULFUROSO TOTAL:** 50 mg/L.

**VARIEDAD:** Graciano 100%.

**ELABORACIÓN:** Las uvas estrujadas con su mosto fermentan en tinas de roble a 28 °C. La fermentación maloláctica se realiza en barrica. El vino continúa en roble francés durante 10 meses antes de ser embotellado.

**DESCRIPCIÓN:** Atractivo rojo picota. Aroma complejo: pacharanes maduros, hierba húmeda, mineral, licor de cereza, regaliz. El vino es carnoso con una acidez equilibrada y abundantes frutos.

**CONSERVACIÓN:** Un vino de gran alcance que puede ser guardado durante unos 6 años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 °C.

**SUGERENCIAS MARIDAJE:** Carnes rojas, rabo de toro, manitas y chuletas de cordero. Atún con especias. Quesos azules y torta.



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