



VIÑA IJALBA



Ijalba Reserva

Riqueza de matices

Una gran selección de uvas tiene como resultado un vino moderno y atractivo.

ESTILO DE VINO: Tinto Reserva.

FORMATO: 750 ML y 1500 ML.

ALCOHOL: 14 %.

ACIDEZ TOTAL: 5.8 g ác tartárico/L.

SULFUROSO TOTAL: 67 mg/L.

VARIEDAD: Tempranillo 80%, Graciano 20%.

ELABORACIÓN: Fermentación cercana a 28 °C, durante unos 16 días con maceración intensa. Maloláctica espontánea en post fermentación. Crianza: 24 meses, 50% en Roble Americano y 50% en Roble Francés.

DESCRIPCIÓN: Rojo cereza, cubierto y brillante. Intensa y compleja nariz de frutos rojos en compota, ligeras notas tostadas, fondo de hierbas aromáticas (espliego, tomillo), cacao negro. Vino carnoso, taninos redondos, bien estructurado, buena acidez, postgusto largo y armonioso.

CONSERVACIÓN: Se puede disfrutar desde ahora hasta dentro de 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C.

SUGERENCIA DE MARIDAJE: Potajes. Estofados, caza, carnes rojas y asados. Quesos muy curados.

ijalba.com