



VIÑA IJALBA



## Ijalba Solferino

Elegancia del Tempranillo con la Intensidad de la Maturana Tinta.

Vino tinto de goloso tempranillo con un toque de Maturana Tinta.

**ESTILO DE VINO:** Semi-crianza, 6 meses en barrica de roble francés.

**ALCOHOL:** 13%.

**ACIDEZ TOTAL:** 5.6 g ác tartárico/L.

**SULFUROSO TOTAL:** 42 mg/L.

**VARIEDAD:** Tempranillo 90%, Maturana Tinta 10%.

**ELABORACIÓN:** Maceración prefermentiva en frío durante 48 h. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a una temperatura controlada de 25°C y diez días de duración. Un crianza de 6 Meses en barricas de 1 y 2 años de roble americano.

**DESCRIPCIÓN:** color granate, con aromas a frutos rojos maduros y notas tostadas. En boca es sabroso, con taninos muy agradables, frutas maduras y muy especiado.

**CONSERVACIÓN:** Puede ser de guarda durante cuatro o cinco años después de la vendimia.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15 °C.

**SUGERENCIAS MARIDAJE:** Carnes a la brasa (especialmente cordero) y pimientos rojos o patatas guisadas con chorizo, conocidos localmente como "patatas a la riojana"



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