



VIÑA IJALBA



Ijalba Tempranillo Blanco

Frescura procedente de una
variedad singular de Rioja

ESTILO DE VINO: Vino blanco joven y seco.

ALCOHOL: 13%.

ACIDEZ TOTAL: 6.5 g ác tartárico/L.

SULFUROSO TOTAL: 77 mg/L.

VARIEDAD: Tempranillo blanco 100%.

ELABORACIÓN: Despalillado, maceración pelicular en frío prefermentativo, fermentación con levaduras autóctonas a temperatura controlada 15°C. Desfangado estático en hormigón de 36 horas. Coupage con un 15% del vino envejecido en barrica americana.

DESCRIPCIÓN: Color amarillo verdoso vibrante. Aromas de plátano y frutos tropicales conservadas aparecen inmediatamente en la nariz. En el primer contacto en la boca se muestra una frescura excepcional que se convierte en un vino seco afrutado y equilibrado con una pronunciación largo en la boca.

CONSERVACIÓN: Para consumir en el año pero no duden de conservar el vino hasta un maximum de 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 11°C.

SUGERENCIA DE MARIDAJE: Mariscos, pescados azules.



ijalba.com