



VIÑA IJALBA



Ijalba Blanco "Genolí" Viura Radiante

ESTILO DE VINO: Vino blanco joven y seco.

ALCOHOL: 12.5%.

ACIDEZ TOTAL: 6.2 g ác tartárico/L.

SULFUROSO TOTAL: 70 mg/L.

VARIEDAD: Viura 90%, Varias 10%.

ELABORACIÓN: Maceración a baja temperatura y un suave prensado neumático en frío. Desfangado en depósitos estrechos de hormigón recubierto con epoxi. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15 °C.

DESCRIPCIÓN: Color amarillo pajizo, aromas intensos de manzana verde, cítricos y flores blancas. En boca tiene una acidez fresca, untuoso.

CONSERVACIÓN: Para consumir en el año.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C

SUGERENCIA DE MARIDAJE: Aperitivos, pescados, carpaccios.



ijalba.com