



VIÑA IJALBA



## Ijalba Crianza Serenidad

Un vino tinto muy equilibrado, con un toque de Graciano.

**ESTILO DE VINO:** Tinto Crianza.

**ALCOHOL:** 14%.

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

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

**VARIEDAD:** Tempranillo 90%, Graciano 10%.

**ELABORACIÓN:** Fermentado en acero inoxidable a una temperatura controlada media de 28 °C.  
Crianza: 12 meses en barrica y 12 en botella.

**DESCRIPCIÓN:** Buena capa de color rubí intenso, aromas a frutos rojos en licor, toque de almendras tostadas y vainilla. Vino con buen cuerpo, tiene una textura sedosa en boca y un final persistente.

**CONSERVACIÓN:** Perfecto para un consumo inmediato, puede guardarse más de seis años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 °C.

**SUGERENCIAS MARIDAJE:** Carne a la brasa, pato asado y carne de cerdo. Pescados aliñados con hierbas aromáticas, guisos de legumbres y vegetales. Quesos manchegos.



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