



VIÑA IJALBA



## Ijalba Maturana Blanca

### Encuentro con la historia

Primer vino en el Mundo elaborado con la variedad Maturana Blanca

**ESTILO DE VINO:** Vino blanco joven y seco.

**ALCOHOL:** 13%.

**ACIDEZ TOTAL:** 6.6 g ác tartárico/L.

**SULFUROSO TOTAL:** 75 mg/L.

**VARIEDAD:** Maturana Blanca 100%.

**ELABORACIÓN:** Maceración pelicular durante 30 horas y prensado en frío durante 30 horas, desfangado en hormigón con epoxy durante 36 h. Fermentado a una temperatura controlada de 15 °C. Posteriormente 3 meses de crianza sobre sus lías finas haciendo batoneos semanales.

**DESCRIPCIÓN:** Vino brillante, amarillo dorado con toques verdosos. Tentadores aromas de pedernal, melocotones asados y frutas tropicales maduras. En boca es generoso en sabor, muy untuoso, con acidez refrescante y gran persistencia.

**CONSERVACIÓN:** Predomina la frescura durante el primer año con un interesante evolución en botella durante 3 años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 10 °C.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:** Platos de carne blanca, verduras 'al dente', queso de cabra fresco, marisco y pescado azul.



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