



VIÑA IJALBA



Ijalba Reserva Selección Especial Placer de lo excepcional

Un gran vino intemporal.

ESTILO DE VINO: Tinto Reserva Especial elaborado solamente en añadas excepcionales.

FORMATO : 750 ML and 1500 ML.

ALCOHOL: 13,5 %.

ACIDEZ TOTAL: 5,43 g ác tartárico/L.

SULFUROSO TOTAL: 60 mg/L.

VARIEDAD: Tempranillo 50%, Graciano 50%.

ELABORACIÓN: Fermentación en tinajas de roble francés durante 19 días a 28 °C. Maceración intensa, maloláctica en barrica. Crianza: En roble Allier nuevo, de tostado medio, durante 24 meses. En botella un mínimo de 24 meses.

DESCRIPCIÓN: Rojo picota de alta capa, cubierto y brillante. Intensa y compleja nariz de fruta licorosa, ciruelas y cerezas, tabaco, especias, sobre fondo de café y regaliz. Vino redondo, amplio, fino, aterciopelado de taninos sedosos, armónico y en plenitud.

CONSERVACIÓN: Vino de guarda, más de 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17 °C.

SUGERENCIA DE MARIDAJE: Estofados, caza, carnes rojas, blancas y asados.

ijalba.com