



VIÑA IJALBA



## Ijalba Rosado

Rosado con carácter

**ESTILO DE VINO:** Joven rosado

**ALCOHOL:** 13%.

**ACIDEZ TOTAL:** 5.7 g ác tartárico/L.

**SULFUROSO TOTAL:** 62 mg/L.

**VARIEDAD:** Tempranillo 50%, Garnacha Tinta 50%.

**ELABORACIÓN:** Vinificación tradicional rosado, con un "sangrado rápido de depósito". La fermentación se realiza con levaduras autóctonas a una temperatura controlada de 15 °C durante 24 días.

**DESCRIPCIÓN:** Color rosa salmón muy atractivo, con un aroma de frambuesas y rosas. Fresco, buena acidez y paso untuoso.

**CONSERVACIÓN:** Vino para degustar en el año.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 11 °C

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:** Ensaladas de verano. Arroces y pastas. Sardinas a la parrilla o pollo a la barbacoa.



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