



VIÑA IJALBA



## Ijalba Tempranillo “Livor” Tempranillo expresivo

**ESTILO DE VINO:** Tinto joven.

**ALCOHOL:** 13%.

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

**SULFUROSO TOTAL:** 60 mg/L.

**VARIEDAD:** Tempranillo 100%.

**ELABORACIÓN:** Las uvas son despalilladas y seguidamente fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (25°C) durante 8 días, con buena maceración para resaltar la fruta.

**DESCRIPCIÓN:** Color violáceo con un vibrante aroma fresco de fruta roja, típico de Tempranillo. El paladar es fresco y sabroso con cuerpo, concentrado en bayas rojas.

**CONSERVACIÓN:** Excepcional en su primer año. Se aprecia la complejidad de la crianza en botella en su segundo año.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14°C.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:** carnes ligeras, con aperitivos, pescados grasos (dorada) y quesos ligeros.



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