



VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS

CRIADO
RESERVA

Riqueza de matices

Gran selección de uva, un vino moderno y atractivo.

VARIEDADES: Tempranillo 80%, Graciano 20%

VIÑEDO: San Vicente de la Sonsierra,

ELABORACIÓN Y CRIANZA: vendimia en palots de 500 kg, Fermentación durante 18 días y posterior crianza entre 18 y 22 meses en Roble Francés y Americano. Mínimo tiempo de crianza en botella de 15 meses.

INFORMACIÓN ANALÍTICA: 13,92% alcohol; 65 mg/l sulfuroso total; 58 índice de polifenoles totales.

CATA: Rojo cereza, cubierto y brillante. Intensa y compleja nariz de frutos rojos en compota, notas tostadas y fondo de hierbas aromáticas. Vino carnosos y estructurado y buena acidez. Muy armonioso.

MARIDAJE: Potajes, estofados, caza, carnes rojas y asados. Quesos muy curados.

VIÑA IJALBA

Ctra. de Pamplona, km. 1
26006 Logroño, La Rioja, España
(+34) 941 261 100 · _vinaijalba@ijalba.com

www.ijalba.com

