

## Ijalba Blanco Genolí



Blanco joven y seco, elaborado con uvas Viura. Producto de cultivo ecológico.

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 5,28 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



### Ijalba Blanco Genoli

Ijalba Blanco Genoli es un **vino blanco seco joven Rioja** que se elabora con uvas de la variedad **Viura** en una proporción del 90% y completado con otras uvas, todas ellas procedentes de viñedos propios y **cultivadas ecológicamente**, es decir, sin utilizar herbicidas, abonos químicos ni otros fitosanitarios. Pertenece a **Bodegas Viña Ijalba**, fundada por Dionisio Ruiz Ijalba en La Rioja. Dionisio se dedicaba a la extracción de grava, pero tras la actividad, los suelos quedaban pobres y poco fértiles. En 1975 decidió recuperarlos para viñedo, ayudando a conservar el medio ambiente. Actualmente, la empresa se encuentra ya en su segunda generación.

## Elaboración

La uva se recoge de los viñedos ubicados en las áreas más frescas, donde la fruta desarrolla un **mejor equilibrio al paladar**. La maceración se realiza a muy baja temperatura y posteriormente se lleva a cabo un ligero prensado en frío. A continuación se procede al desfangado en depósitos de hormigón. La fermentación del mosto se produce a una temperatura controlada de 15º, en depósitos de acero inoxidable.

## Notas de Cata

A la vista presenta tonos amarillo pálidos. Al olfato desprende aromas frutales a manzana y cítricos, así como notas florales. Al paladar es fresco y untuoso, con una acidez perfecta. Se aconseja servirlo a una temperatura aproximada de 8º, acompañando sobre todo a aperitivos, pescados y carpaccios (pescados o carnes maceradas). Graduación: 12,5%.



## Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.