

Ijalba Tempranillo Livor



Tinto joven, elaborado al 100% con uvas Tempranillo. Producto de cultivo ecológico.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 5,06 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Ijalba Tempranillo Livor

Ijalba Tempranillo Livor es un **vino tinto joven ecológico con Denominación de Origen Calificada Rioja**, elaborado al completo con uvas de la variedad Tempranillo procedentes de viñedos propios cultivados de forma ecológica. Este tipo de cultivo no utiliza abonos químicos, ni herbicidas ni productos fitosanitarios. Pertenece a **Bodegas Viña Ijalba**, creada por Dionisio Ruiz Ijalba en su afán por conservar los suelos de La Rioja que se habían utilizado previamente para la extracción de aglomerados y gravas. Desde 1975 se ha incorporado una capa de tierra de 50 cm sobre las minas para plantar los viñedos de la bodega, que ya se encuentra en su segunda generación.

Elaboración

Se despalilla la uva y se deja fermentar en depósitos de acero inoxidable durante un periodo de 8 días a una temperatura controlada de 25°, con una generosa maceración que acentúa el sabor frutal del vino.

Notas de Cata

A la vista muestra tonos violáceos. Al olfato desprende aromas a frutas rojas, que constituyen el toque característico de la uva **Tempranillo**. Al paladar es fresco y sabroso, con buen cuerpo y un sabor muy frutal en el que destacan las bayas rojas. Se recomienda servirlo a una temperatura de 14°, junto a aperitivos, quesos ligeros, platos de carnes ligeras y pescados grasos. Graduación: 13%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.