

IVANTO ED ESPECIAL

CRIANZA D.O.C. RIOJA



VARIEDAD / VARIETY

Tempranillo

ALCOHOL / ALCOHOL

13,5%

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA / AGEING IN OAK

12 meses.

12 months.

TIPO DE BARRICA / BARREL TYPE

50% barrica francesa 50% barrica americana.

50% French 50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA / AGEING IN BOTTLE

10 meses de afinamiento en botella.

10 months ageing in bottle.

FASE VISUAL / APPEARANCE

Destaca por su intenso color rojo cereza con un marcado ribete granate, limpio y brillante.

Intense cherry red colour with a garnet edge, clean and bright.

FASE OLFATIVA / AROMA

En nariz destapa una gran intensidad de matices a frutos rojos, (frambuesas, cerezas) que envuelven las notas especiadas, tostadas y balsámicas aportadas por el roble. Proporcionando así, un perfecto equilibrio aromático.

On the nose it has fragrant and intense red fruit tones of raspberry and cherry together with spicy and toasted notes as a result of the barrel ageing. Lovely aromatic balance.

FASE GUSTATIVA / TASTE

En boca, la fruta roja es la protagonista, con un paso de boca largo, carnoso y con taninos grasos que le otorgan equilibrio y estructura.

In the mouth, the red fruit is the stand out element of this wine. It has a very long finish with velvety tannins giving poise, balance and structure.

SERVICIO Y MARIDAJE / SERVICE AND PAIRING

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C. Perfecto con carnes guisadas y quesos de curación media.

Consumption temperature between 16°C and 18°C. A perfect wine to accompany stews and mature cheese.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Contiene sulfitos. *Contains sulphites.*



BODEGAS
LA ERALTA

P.I. El Sequero. Av. Cameros, 27 •
26150 • Agoncillo • La Rioja • Spain
Tel. +34 941395092 • correo@grupolaeralta.com

