



# IVANTO

GRAN RESERVA D.O.C. RIOJA

## **VARIEDAD / VARIETY**

Tempranillo

## **ALCOHOL / ALCOHOL**

13,5%

## **ENVEJECIMIENTO EN BARRICA / AGEING IN OAK**

36 meses.

*36 months.*

## **TIPO DE BARRICA / BARREL TYPE**

50% barrica francesa 50% barrica americana.

*50% French 50% American oak barrels.*

## **ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA / AGEING IN BOTTLE**

24 meses mínimo de afinamiento en botella.

*At least 24 months ageing in bottle.*

## **FASE VISUAL / APPEARANCE**

Color entre rojo cereza y rubí con ribetes tejas.

*Cherry red and ruby colour with orange-brown hues.*

## **FASE OLFATIVA / AROMA**

Vino expresivo, intenso y con carácter. En él, destacan los aromas a frutos rojos maduros, especiados y balsámicos aportados y definidos por la crianza en barrica de roble.

*A hugely expressive wine with wonderful ripe, red fruits, alongside spicy and balsamic aromas as a result of its lengthy ageing process in oak barrels.*

## **FASE GUSTATIVA / TASTE**

Vino equilibrado en paladar, potente en boca. Destaca por su sedosidad, estructura y cuerpo. Con un final elegante y permanente con recuerdos a frutas maduras y tostados.

*Well balanced and powerful in the mouth, full bodied and structured with underlying silkiness. Long finish of ripe fruits and toasted notes.*

## **SERVICIO Y MARIDAJE / SERVICE AND PAIRING**

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C. Vino idóneo para ocasiones especiales. Acompañante perfecto para carnes de caza, estofados, quesos curados o embutidos ibéricos.

*Drinking temperature between 16° and 18°. Ideal for special occasions. It goes well with cured cheeses, stews, game and iberian cured meats.*

## **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

