



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ijalba Tempranillo 2021

Rødvin | Rioja, Spania | VP-nr.: 14169101 | SAP-nr.: 9073057 | EPD-nr.: 9073057 | Pris: 129,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



VEGANSK



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Rioja
Underdistrikt	-
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Asiatisk, Storfe, Svinekjøtt

Druetype	100 % tempranillo (tinto del país)
Alkohol	13 %
Sukker	0.4 g/l
Syre	6.0 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Dyp rød. Delikat og ungdommelig med tiltalende duft av blomster, nyknuste bær og anis. Saftig og leskende med myk tannin, sunn, naturlig fruktighet og god lengde med nyknuste bær.

Opprinnelse

Ijalba Tempranillo er det perfekte uttrykket for det moderne Rioja der vitikultur og kvalitet i druene får skinne fremfor at fatlagringen skal bestemme kvaliteten. Totalt uten fatbruk, fersk, fruktig og frisk, rett og slett en digg tempranillo fra Rioja Alta.

Bruksområde

Perfekt til pizza, pasta, kylling, taco eller uten mat. Nydelig budsjettvin også til retter med kraftigere smak og mer fett, som lammeskank, and og entrecôte av okse. Den spenstige fruktigheten, de delikate tanninene og ikke minst den gode friskheten gjør den spesielt anvendelig til ulik mat.

Vinifikasjon

Økologisk dyrket. Manuell innhøsting. Sortering, avstilking og fermentering med stedegen gjær. Fermentert og modnet i ståltank. Ingen bruk av fat. Skallkontakt i cirka en uke, forsiktig og skånsom ekstraksjon, kun på ståltank, deretter modning i ståltank. Lett filtrering før tapping. Ingen bruk av fat.