

IVANTO RESERVA

D.O.Ca RIOJA



VARIEDAD

Tempranillo

ALCOHOL

13,5%

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

36 meses

36 months

TIPO DE BARRICA

50% barrica francesa 50% barrica americana

50% French 50% American oak barrels

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA

12 meses mínimo de afinamiento en botella

At least 12 months ageing in bottle.

FASE VISUAL

Color entre rojo cereza y rubí intenso con ribetes tejas.

Its color is between cherry red and deep ruby with brick edges.

FASE OLFATIVA

Expresivo, bien definido en los rasgos de crianza y con recuerdos frutales, destacando los aromas especiados y la fruta madura. Con un perfil característico de los clásicos de rioja.

Expressive and well defined in the characteristic ageing process, highlighted by spicy aromas and ripe fruits, evoking a classic style Rioja.

FASE GUSTATIVA

Suave y equilibrado en el paladar, con cuerpo y buena armonía gustativa. Con un final permanente y largo con recuerdos a uvas bien maduras.

Soft and balanced on the palate, full-bodied, rich, rounded and harmonious. A long finish of satisfying ripe fruit.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 16°C y 18° C. Indicado para guisos caseros, carnes al horno o carnes a la brasa.

Consumption temperature between 16°C and 18° C. Perfect for homemade stews, roasted or grilled meats.

ALERGENOS

Contiene sulfitos

VARIETY

ALCOHOL

AGEING IN OAK

BARREL TYPE

AGEING IN BOTTLE

APPEARANCE

AROMA

TASTE

SERVICE AND PAIRING

ALLERGENS

Contains sulphites

El vino cumple con el Reglamento 2023/915 de Contaminantes en alimentos y con el reglamento del Consejo Regulador de DO Rioja, así como el Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y los Reglamentos 479/2008 y 607/2009 referentes a prácticas en productos vitivinícolas

REV. 2 08/01/24



QUESERIAS LA ERALTA, S.L.

BODEGAS LA ERALTA

POL. EL SEQUERO C/ Avda. De Cameros Nº 27 26150 AGONCILLO (La Rioja)
Tel: 941395092