

IZADI CRIANZA 2019



BODEGA
Izadi

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
14% vol.

CONSUMO
hasta 2027

PREMIOS
91 ptos. Parker- The Wine Advocate y 92 ptos. Peñín

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO
178 hectáreas (70 de ellas propias) de viñedos viejos plantados en vaso con una edad media de 45 años, en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Vendimia manual. Despalillado y leve estrujado. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable. Técnicas de filtración y clarificación. Crianza de 14 meses en barricas 70% roble americano (Demptos y Murua) y 30% francés (Francois Freres, Taransaud, Radoux y Berthomieu), 20% nuevas y el resto se reparte hasta un total de 4 años.



NOTA DE CATA
Color rubí de capa media y untuosa lágrima. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con ligeros toques tostados. En boca resulta equilibrado con recuerdos frutales y florales, notas ahumadas, suaves taninos y un final largo y elegante.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Es el vino que mejor representa nuestros valores y nuestro saber hacer, procedente de viñas viejas, aún la inquietud del equipo por mejorar año tras año y respetando al máximo la historia de la bodega.

Roberto Vicente - Enólogo de Bodegas Izadi



REGIÓN DE ELABORACIÓN
La Denominación de Origen Calificada de Rioja se encuentra situada en el norte de España y se extiende a ambos márgenes del Río Ebro. Cuenta con tres grandes zonas: Rioja Alta, Alavesa y Oriental. Rioja Alavesa (donde se sitúan Bodegas Izadi) es la zona de la DOCa que se extiende en poco más de 300 kilómetros cuadrados del sur de la provincia de Álava, en la orilla norte del río Ebro, sobre suelos predominantemente arcillo calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas y un clima atlántico, seco y soleado.