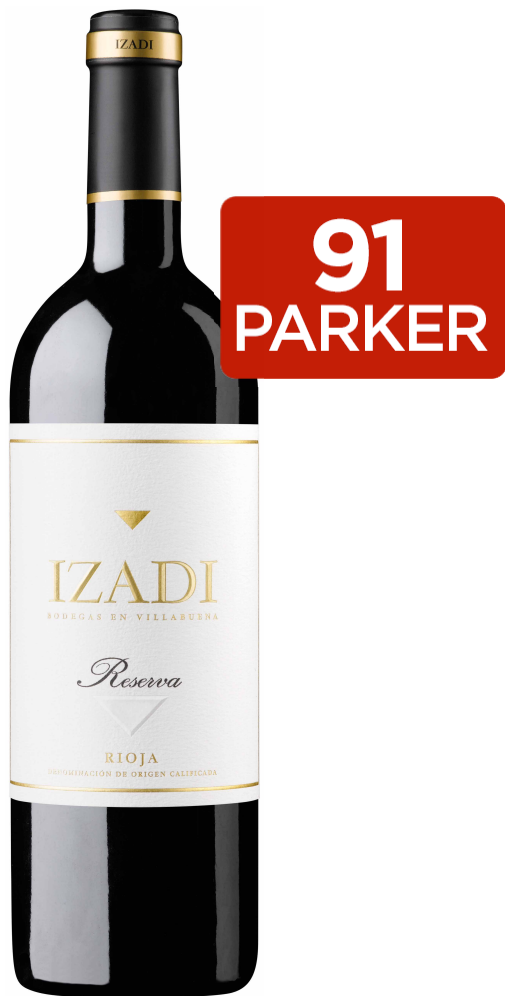


IZADI RESERVA 2018



BODEGA
Izadi

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
14% vol.

CONSUMO
hasta 2025

PREMIOS
91 pts. Parker- The Wine Advocate, 91 pts. Wine Spectator y 93 pts. J. Suckling

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

178 hectáreas (70 de ellas propias) de viñedos viejos con una edad media de 45 años, en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos. Anteriores a 1970. Plantadas en vaso.



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 16 meses en barrica 73% roble americano y 27% roble francés, 20% nuevas y 80% de no más 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 aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Es un vino que, añada tras añada, nos enseña la capacidad que tienen los tempranillos viejos de evolucionar y mejorar cuando les damos tiempo y pausa. Esto le aporta la serenidad y elegancia de los mejores Reservas de Rioja.

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.