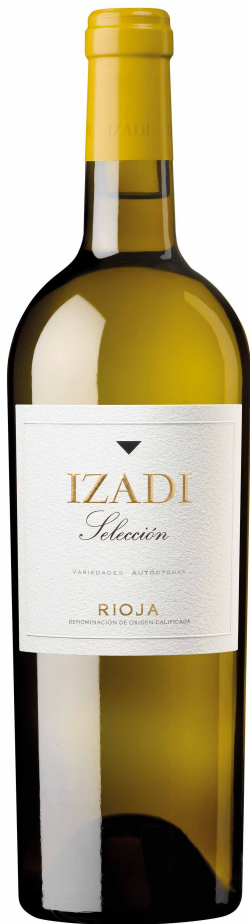


IZADI SELECCIÓN BLANCO 2021



BODEGA

Izadi

TIPO

Vino blanco

ZONA

Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA

60% Viura, 10% Garnacha Blanca, 10% Maturana Blanca, 10% Tempranillo Blanco, 5% Malvasía y 5% Turruntés

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% vol.

CONSUMO

hasta 2025

PREMIOS

92 ptos. Peñín y 92 ptos. J. Suckling

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Cabezadas de los viñedos más viejos del pueblo de Villabuena y viñedos de variedades autóctonas recuperados en Rioja con una superficie total de 178 has. plantados en vaso.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual. Despalillado y leve estrujado y prensado. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable y un porcentaje en barrica francesa nueva. Técnicas de filtración y clarificación.



NOTA DE CATA

Color amarillo limón con tonalidades verdosas. Intensos aromas de fruta blanca, cítricos, fruta tropical y notas florales, con un fondo de aroma tostado y especiado. En boca es un vino mucha textura, refrescante y sabroso, con notas cítricas y de fruta blanca con un final refrescante y recuerdos a flores blancas y ligeros tostados.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Representa el valor de lo autóctono, de lo local. Una rareza en blancos de Rioja al ser el único que combina las seis variedades blancas autóctonas, y que dan lugar a un vino emocionante y gastronómico, con gran versatilidad en la mesa.

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.