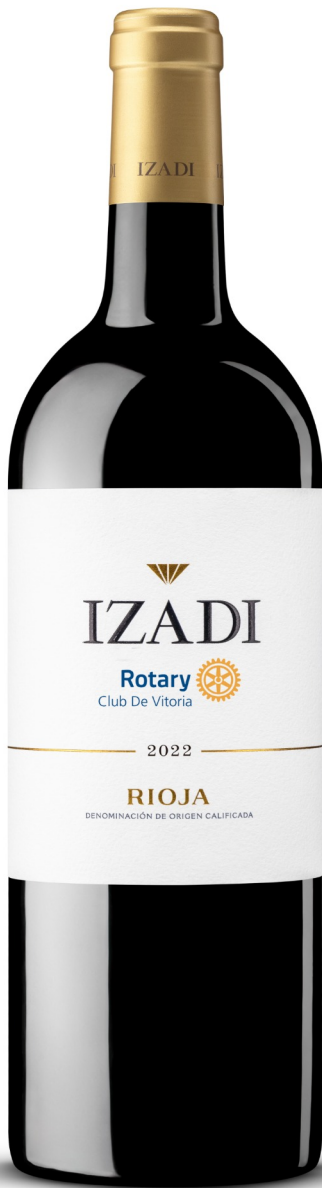


Ficha de Cata



IZADI CRIANZA 2022

Bodegas Izadi - DOCa Rioja

Viñedo: 178 hectáreas (70 propias) en vaso, con edad media de 45 años, situadas entre Villabuena, Samaniego y Ábalos.

Variedad: 100% Tempranillo.

Suelo: Arcillo-calcáreo.

Orografía: Viñedos en ladera orientados NE-SO, entre 450 y 550 metros de altitud.

Clima: Atlántico con influencia mediterránea (12,8°C y 2.300 h de sol/año).

Viticultura: Integrada, con técnicas tradicionales.

Vendimia: Manual.

Elaboración: Despalillado y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 14 meses en barrica (70% roble americano, 30% francés).

Nota de cata: Color rubí de capa media, con lágrima densa. Aromas de frutos rojos, regaliz y especias con notas ahumadas. Boca equilibrada, estructurada, con final largo y recuerdos frutales y florales.

Comentario de Junguitu:

“Viña Izadi Crianza representa el ejemplo de las elaboraciones tradicionales de Rioja Alavesa con un aire moderno. Gracias a la selección de las uvas en las mejores parcelas, se consigue una fruta alegre y vibrante. El tiempo necesario de un mix de roble francés y americano consigue una textura elegante y poderosa. Un vino para disfrutar.”