



IZADI



LA BODEGA

Localizada en el corazón de una de las zonas más privilegiadas de la D.O.Ca. Rioja, Izadi es impulsora de nuevos conceptos de elaboración basados en el valor de una tierra singular con viñedos de más de 35 años de edad en el triángulo que conforman los pueblos de Villabuena, Samaniego y Ábalos. En esta zona, controla 178 hectáreas de viñedos viejos, preferentemente de tempranillo, plantadas en vaso sobre un suelo arcilloso calcáreo.

IZADI LAROSSA ROSÉ

D.O. RIOJA, ESPAÑA

Varietal: Garnacha

Elaboración: Sin crianza y vinificado en depósitos de acero inoxidable.

Carácter: Untuoso, balanceado y fresco.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: 8-11°C

Maridaje: Comida asiática, tapas, quesos suaves, pastas.



Cereza



Frambuesa



Fresa



Albaricoque



Floral

