

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 RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA

Varietales: Tempranillo

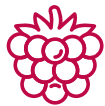
Elaboración: Crianza de 16 meses en barrica 70% roble americano (Demptos y Murua) y 30% francés (Francois Freres, Taransaud, Darnajou y Berthomieu), 20% nuevas.

Carácter: Elegante y complejo.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: 16-18°C

Maridaje: Tapas, Quesos semicurados, fabada, cordero.



Frambuesa



Cedro



Arandano



Coco



Ahumado

