

# 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 SELECCIÓN

D.O. RIOJA, ESPAÑA

**Varietales:** 80% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha, 2%, Mazuelo, 3% Maturana tinta

**Elaboración:** Fermentación en depósito de acero inoxidable y mitad del vino pasa por la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza de 16 meses en barrica 75 % roble francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux) y 25 % roble americano (Demptos y Murua). 33 % nuevas, 33% de segundo año y 33 % de tercer año.

**Carácter:** Elegante, potente, balanceado y complejo.

**Capacidad de Guarda:** 15 años

**Temperatura de Servicio:** 17-18°C

**Maridaje:** Cortes, Cordero, estofados, quesos curados.



Arándano



Ciruela



Frambuesa



Vainilla



Café Tostado

