

IZADI LARROSA 2019

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Alfonso Garciniega
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2019**
 Calificación de la cosecha:

Viñedo: Selección de viñedos viejos plantados en vaso a gran altura, quizá uno de los más altos de Rioja.

Año de plantación: Sobre 1960
Rendimientos: 5.000 kilos/ha
Superficie del viñedo: 20 hectáreas.
 Estilo de poda: En vaso.
 Densidad de plantación: Media de 3.500 plantas/ha.
 Región: D.O. Ca. Rioja - Rioja Alavesa.
 Suelos: Arcilloso-calcáreo.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: NE-SO.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 790 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.
 Pluviométrica: 492 mm.
 Temperatura media: 11,89°C
 Exposición solar: 2.250 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual.
 Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.
 Fermentación maloláctica: No

Crianza:
 Tipo de bodega: Sí
 Edad de las barricas: No.
 Clarificación: No.
 Estabilización por frío: Si
 Filtración: Si

Variedades: 100% Garnacha.
Alcohol: 14 %
Acidez total: 6,1 g/l.
PH: 3,27

Producción: 124.627 botellas de 75 cl.

Conservación: A 9°C.

Notas de cata: Color rosa palo. Aroma frescos a fruta blanca, pera, cereza, manzana. Paso por boca ligero y agradable, con recuerdos a fruta jugosa pero no empalagosa. Sutil y persistente recuerdo con buena acidez.

