

IZADI LARROSA 2016

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

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

Cosecha: **2016**
 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:

Edad de las barricas:

Clarificación: Sí

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si

Variedades: 100% Garnacha.

Alcohol: 13,5 %

Acidez total: 6 g/l.

PH: 3,11

Acidez Volátil: 0,31 g/l.

Producción: 106.150 botellas de 75 cl. y 100 botellas de 3 litros.

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.

