

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 NEGRA

D.O. RIOJA, ESPAÑA

Varietales: Garnacha.

Elaboración: Vinificado en depósitos de acero inoxidable seguido por un reposo de 6 meses en barricas francesas y americanas (50/50) de 2do y 3er uso.

Carácter: Suave y balanceado.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: 15-17°C

Maridaje: Tapas, pizzas y otros platillos casuales.



Frambuesa



Fresa



Ciruela
Roja



Vainilla



Lvanada

