



IZADI CRIANZA D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: 14 meses en bodega de roble 73% americano y 27% francés.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí de capa media y untuosa lágrima.



Alta intensidad aromática, bien equilibrada en tonos rojos, regaliz y especias combinadas con aromas de cedro y ahumados.



En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.



Se recomienda acompañar con carnes asadas y caza. Platillos mediterráneos.

**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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com