







IZADI LARROSA
D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedad: 100% Garnacha.
Alcohol: 13,5%.
Vinificación: Fermentación en depósito de acero inoxidable.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color rosa palo.
-  Aromas frescos a frutas blancas, pera, cereza, manzana.
-  Paso por boca ligero y agradable, con recuerdos a fruta jugosa pero no empalagosa. Sutil y persistente recuerdo con buena acidez.
-  Se recomienda acompañar con pescados asados, sopa de pescado, crustáceos, mariscos y como aperitivo.

**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