



IZADI SELECCIÓN

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 80% Tempranillo, 20% Graciano.

Alcohol: 14,5%.

Vinificación: 16 meses 75% Francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux) y 25% Americano (Demptos y Canton). 33% nuevas, 33% de dos años, 33% de tres años.

Capacidad de Guarda: 8 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rubí con lágrima manchada.



Gran complejidad de aromas con notas de frutos bien ensamblados con aromas a maderas finas y ahumados.



En boca es sávido, aterciopelado con un paso de boca estructurado y un final largo y persistente.



Se recomienda acompañar con carnes asadas y caza. Platos 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