

IZADI CRIANZA 2014

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

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

Cosecha: **2014**
 Calificación de la cosecha: Buena.

Viñedo: **178 hectáreas (70 de ellas propias) de viñedos viejos con una edad media de 45 años, en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.**

Año de plantación: **anteriores a 1970.**

Rendimientos: **5.500 kilos/ha**

Superficie del viñedo: **178 hectáreas.**

Estilo de poda: En vaso.

Densidad de plantación: Media de 3.500 plantas/ha.

Región: D.O. Ca. Rioja.

Suelos: Arcilloso-calcáreo.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 450-550 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: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 14 meses.

Tipo de barrica: 73% Americano (Demptos y Victoria) y 27% Francés (Cadus, Francois Freres, Taransaud, Radoux).

Edad de las barricas: 20% Nuevas y el resto se reparte hasta un total de 4 años.

Clarificación: Sí (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Sí.

Variedades: **100% Tempranillo.**

Alcohol: **14%**

Acidez total: **5,2 g/l.**

PH: **3,54**

Acidez Volátil: **0,54 g/l.**

Producción: 786.523 botellas de 75 cl. y 5.000 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color rubí de capa media y untuosa lágrima. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.

