

## 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.

