



IZADI



IZADI SELECCIÓN BLANCO

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 60% Viura, 10% Garnacha Blanca, 10% Maturana Blanca, 10% Tempranillo Blanco, 5% Malvasía, 5% Turruntés.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Fermentación en depósito de acero inoxidable y un porcentaje en bodega francesa nueva.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo limón con tonalidades verdosas. Intensos aromas de fruta blanca, cítricos, fruta tropical y notas florales, con un fondo de aroma tostado y especiado. En boca es un vino mucha textura, refrescante y sabroso, con notas cítricas y de fruta blanca con un final refrescante y recuerdos a flores blancas y ligeros tostados.

MARIDAJE

Se recomienda con Pescados de ríos, crustáceos, Quesos de cabra.

IZADI

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 Álbalos. En esta zona, controla 178 hectáreas de viñedos viejos, preferentemente de tempranillo, plantadas en vaso sobre un suelo arcilloso calcáreo.