

IZADI EL REGALO 2017

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega:	Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
Propietario:	Grupo Artevino.
Dirección:	Lalo Antón.
Enología:	Ruth Rodríguez.
Viticultura:	Alfonso Arciniega.
Fundación de la bodega:	1987
Cosecha:	2017
Calificación de la cosecha:	Muy buena.
Viñedo:	Parcela única planta en Villabuena de Álava en 1930.
Año de plantación:	1936
Rendimientos:	5.000 kilos/ha.
Superficie del viñedo:	5 hectáreas.
Estilo de poda:	Vaso
Densidad de plantación:	Media de 3.200 plantas/ha.
Región:	D. O. Ca. Rioja. - Rioja Alavesa.
Suelos:	Arcilloso-calcáreo, canto rodado.
Orografía:	En ladera.
Orientación:	NE-SO.
Altitud del viñedo s/ nivel del mar:	520 metros sobre el nivel del mar.
Clima:	Atlántico con influencia Mediterránea.
Pluviométrica:	498 mm.
Temperatura media:	12,59°C
Exposición solar:	2.370 horas/año.
Viticultura:	Criterios de viticultura integrada.
Técnicas de cultivo del suelo:	Tradicional.
Irrigación:	No.
Vendimia en verde:	No.
Vendimia:	Manual en caja de 15 kg.
Fecha Vendimia:	Segunda y tercera semana de octubre.
Despalillado estrujado:	Despalillado y leve estrujado.
Fermentación alcohólica:	En tina de madera.
Fermentación maloláctica:	50% en barrica nueva y 50% en tina de madera.
Crianza:	20 meses.
Tipo de barrica:	100% Francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux).
Edad de las barricas:	50% Nueva, 50% segundo año.
Clarificación:	Sí (albúmina).
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	Sí.
Variedades:	Tempranillo.
Alcohol:	14,5%
Acidez total:	5,3 g/l.
PH:	3,64
Producción:	25.646 botellas de 75 cl. y 27 botellas de 3l.
Conservación:	A 16°C.
Notas de cata:	Intenso color rubí con lágrima manchada. Gran complejidad de aroma con notas de frutos rojos bien ensamblados con aromas a maderas finas y ahumados. En la boca es sávido, aterciopelado, con un paso de boca estructurado y un final largo y persistente.

