

IZADI LARROSA BLANCA 2019

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: **2019**
 Calificación de la cosecha:

Viñedo: Selección de viñedos viejos de garnacha blanca.

Año de plantación: Sobre 1960

Rendimientos: 5.000 kilos/ha

Superficie del viñedo: 5 hectáreas.

Estilo de poda: En vaso.

Densidad de plantación: Media de 3.500 plantas/ha.

Región: D.O. Ca. Rioja - Rioja Alavesa.

Suelos: Arcilloso-calcáreo.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 600 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: No

Crianza:

Tipo de bodega: No.

Edad de las bodegas: No.

Clarificación: Sí

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si

Variedades: 100% Garnacha Blanca

Alcohol: 13,5 %

Acidez total: 6,3 g/l.

PH: 3,22

Producción: 50.064 botellas de 75 cl.

Conservación: A 9°C.

Notas de cata: Color amarillo brillante. Con aroma intenso a fruta blanca y de hueso, que se mezcla con notas florales. En boca es agradable y ligeramente untuoso, con una buena acidez final que le da profundidad y un notable recuerdo a fruta fresca.

