

IZADI LARROSA NEGRA 2019

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Alberto Alcantarilla.
 Viticultura: Alfonso Arciniega.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2019**

Viñedo: Selección de viñedos viejos de altura, con suelos pedregosos.

Año de plantación: 1975

Rendimientos: 4.500 kilos/ha

Superficie del viñedo: 6 hectáreas.

Estilo de poda: En vaso.

Densidad de plantación: Media de 3.500 plantas/ha.

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

Suelos: Arcillo - calcáreo.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 700 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: 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: 6 meses.

Tipo de barrica: 50% roble Francés y 50% Americano.

Edad de las barricas: 50% de segundo año y 50% de tercer año.

Clarificación: Sí

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si

Variedades: Garnacha

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,8 g/l.

PH: 3,38

Producción: 23.500 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color rojo cereza picota de capa media. Aroma de fruta roja fresca y lavanda con ligeros toques especiados y de cacao. En boca es un vino frutoso y amable con un centro de boca aterciopelado y largo.

