

IZADI EL REGALO 2007

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: **2007**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: Selección de viñedos de rendimientos más bajos, dentro del triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.

Año de plantación: 1960

Rendimientos: 5.000 kilos/ha.

Superficie del viñedo: 12 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 depósito de acero inoxidable.
 Fermentación maloláctica: 50% en bodega nueva y 50% en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 20 meses.
 Tipo de barrica: 49% Americano (Demptos y Catón) y 51% Francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux).
 Edad de las barricas: 3 años de media.
 Clarificación: Sí (albúmina).
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: Sí.

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,2 g/l.

PH: 3,50

Acidez Volátil: 0,56 g/l.

Producción: 48.967 botellas de 75 cl.

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.

