

IZADI BLANCO 2018

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Arteveno.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Alfonso Arciniega.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2018**
 Calificación de la cosecha:

Viñedo: Cabeceras de los viñedos más viejos del pueblo de Villabuena y viñedos de variedades autóctonas recuperados en Rioja.

Año de plantación: Entorno a 1960.

Rendimientos: 5.500 kilos/ha.

Superficie del viñedo: 178 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: 450-550 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 semana de octubre.

Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.

Fermentación alcohólica: En acero inoxidable y un pequeño porcentaje en barrica nueva.

Fermentación maloláctica: No.

Crianza: No

Tipo de bodega: No

Edad de las bodegas: No

Clarificación: Sí (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Sí.

Varietades: 65 % Viura, 10% Malvasía., 10% Garnacha Blanca, 5% Tempranillo Blanco, 5% Maturana Blanca, 5% Turruntés.

Alcohol: 13,5 %

Acidez total: 6,4 g/l.

PH: 3,16

Acidez Volátil: 0,31 g/l.

Producción: 35.866 botellas de 75 cl.

Conservación: A 8°C.

Notas de cata: Color amarillo pálido con tonos verdes. Suculenta furta en un vino fresco pero complejo. Bien estructurado con buena acidez.

