



Izena

sutileza y elegancia

Varietades de uva y viñedos:

Tempranillo 100% Rioja Alavesa
Viñedos más de 70 años. Vendimia manual.

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 18 días a una temperatura máxima de 29°. Remontados y bazuqueos según momento de fermentación. No se ha sometido a ningún proceso de estabilización ni filtración. Mucha extracción

Cata y servicio:

Color rojo picota con ribetes amaratados. En boca es amplio y potente, equilibrado y con sensación frutal. En boca es maduro, sabroso, largo y suave. Servir entre 16-18 °C con ligera oxigenación. Graduación: 14% Vol.

Premios:

92 puntos en la lista James Suckling
Medalla de Plata en los premios SAKURA de Japón
Decanter World Wine Award 2017: Plata, 90 p.
Challenge International Du Vin 2017: Plata
Decanter Asia Wine Award 2016: Bronce, 89 p.
Mundus Vini 2016: Oro