

FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

IZARBE RESERVA

TRADICIÓN Y ELEGANCIA EN UN GRAN RIOJA

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Elaborado con uvas seleccionadas, cepa por cepa, en nuestra finca Las Encinas, situada en Laguardia, corazón de la Rioja Alavesa. La fermentación de la uva despalillada tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura entre 28°C y 30°C. Se macera durante 2 semanas para una buena extracción del color así como de suaves taninos.
CRIANZA:	Este vino es envejecido en barricas de roble francés y americano durante 18 meses, seguido de otros 18 meses en botella.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	750 m
EDAD DEL VIÑEDO:	75 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	2.500 cepas
SUELO:	Arcillo calcáreo
LLUVIA/AÑO:	550 mm

ASPECTO:

De color rojo picota brillante de capa alta con ribetes violáceos.

AROMA:

Aromas intensos de tipo primario, frescos, bien armonizados, combinados con la crianza en roble.

BOCA:

Sensación de taninos dulces y maduros en boca. Elegante, muy equilibrado, armónico, de grato y largo retrogusto.

TEMPERATURA:

Servir entre 18°C y 19°C



D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

**Mundus Vini
Alemania 2017**
Medalla de Oro
Izarbe Reserva
Selección 2011

**Concours Mondial
Bruxelles
Bruselas 2017**
Medalla de Oro
Izarbe Reserva
Selección 2010

**In Mundus Vini
Alemania 2014**
Medalla de Oro
Izarbe Reserva
Selección 2008

**Wine Enthusiast
Usa 2016**
91 Puntos
Izarbe Reserva
Selección 2008

**Wine Enthusiast
Usa 2013**
90 Puntos
Izarbe Reserva
Selección 2006