



Fincas de procedencia

Finca Izón. Edad de los viñedos: 62 años.
Suelo arcillocalcáreo.
Altitud media de los viñedos: 713 m.



Variedad de la uva

90% Tempranillo. 7% Garnacha. 3% Viura
Vendimia manual.



Elaboración

Uva despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



Crianza

24 meses en barricas de roble francés.



Botella

24 meses en botella.



FRUTA MADURA >



Color

Rojo cereza intenso. Muy vivo, a pesar de sus 24 meses de barrica.

Nariz

Fruta bien madura con buena expresión varietal y sutil tostado. Elegante, fino y mineral. Vino de terruño.

Boca

Fresco y elegante. Estructura tánica muy bien constituida. Fruta y madera bien integradas. Muy largo. Vino único que muestra el potencial de los parajes más exclusivos de Rioja como Finca Izón.



Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com