

## IZADI SELECCIÓN

**Årgång** 2018

**Art. nr** 1030940

**Pris** 185 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bodegas Izadi

**Ursprung** Rioja, Spanien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Tempranillo 80%, Graciano 20%

**Alkoholhalt** 14%

**Totalsyra** 5,2 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Nyanserad, fruktig och kryddig doft med fatkaraktär, inslag av mörka bär, plommon och choklad. Smakrikt, fruktigt och kryddigt vin med toner av både mörka och röda bär, välbalanserad fatkaraktär och ton av choklad, kaffe och tobak. Lång, nyanserad eftersmak.

**Tillverkning** Efter skörden avstjälkades druvorna och pressades varsamt. Musten fick därefter jäsa på rostfria ståltankar.

**Lagring** Vinet har lagrats i 16 månader på 75 % franska och 25 % amerikanska ekfat.

**Passar till** Smakrika kötträtter av lamm-, nöt- eller viltkött.

### Om producenten

#### BODEGAS IZADI ÄR NYSKAPANDE I RIOJA

Rioja var för en generation sedan svenskarnas favorit när det gällde att välja ett fint vin till söndagsmiddagen. När nya vindar svepte över världen sjönk både rykte och försäljning. Men idag har Rioja gjort en nystart och levererar nya, spännande viner, det är Bodegas Izadi ett strålande exempel på.

Bodegas Izadi ligger i distriktets förnämsta del, Rioja Alavesa. Odlingarna finns i en triangel som bildas av byarna Villabuena, Samaniego och Abalos och består av hundratalet odlingslotter där ingen överstiger ett hektar. De äldsta vinstockarna är upp mot 100 år gamla vilket ger låg avkastning men stor koncentration av smaker. Jordmånen är mineralrik och gör druvorna laddade med komplexa nyanser.

Izadi betyder natur och vinerna härifrån är ren, naturlig terroir på flaska och ett lysande exempel på nyskapandet i Rioja som bjuder på smakrikt, modernt och matvänligt vin, främst rött men också vitt och rosé.

