

## IZADI SELECCIÓN

**Årgång** 2015

**Art. nr** GA1401

**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

Izadi betyder natur och vinerna från Bodegas Izadi är ren, naturlig terroir på flaska och lysande exempel på nyskapandet i traditionella Rioja. Spanien dominerade stort hos vinälskande svenskar under 1900-talets sista årtionden och just vinerna från Rioja firade stora triumfer. Efter en tid av stagnation är nu en ny storhetstid i full gång för spanska viner, en smärre revolution som ger oss moderna, smakrika och mycket matvänliga viner.

Bodegas Izadi ligger i den del av Rioja som anses vara den bästa, Alavesa, närmare bestämt i den lilla byn Villabuena i den baskiska delen av Spanien. Det toppmoderna vineriet är inrymt i fem våningar hög byggnad som ligger en 34 meter lång sluttning så att vinerna kan förflyttas utan pumpning med tyngdlagens hjälp.

