

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

IZARBE GRAN RESERVA

TRADICIÓN
Y ELEGANCIA
EN UN GRAN RIOJA

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Elaborado con uvas seleccionadas, cepa por cepa, en nuestra finca El Fresno, situada en Laguardia, corazón de la Rioja Alavesa. La fermentación de la uva despallada tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 28°C y 30°C. Se macera durante 3 semanas para una buena extracción del color así como de suaves taninos.
CRIANZA:	Este vino es envejecido en barricas de roble Allier durante 24 meses, seguido de otros 36 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 ligeramente tejas.

AROMA:

Aromas intensos de tipo primario, frescos, bien armonizados, combinados con la crianza en barrica. Destacan aromas de frutos rojos confitados y especiados con recuerdos de notas minerales.

BOCA:

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

TEMPERATURA:

Servir entre 18°C y 19°C



D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

James Suckling
Uva 2024
93 Puntos
Izarbe Gran Reserva
2007

Wine Enthusiast
Uva 2023
95 Puntos
Izarbe Gran Reserva
2008

Mundus Vini
Alemania 2018
Medalla de Oro
Izarbe Gran Reserva
2007