

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 despallada 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:	Arillo 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:

**Concours Mondial
Bruxelles
Bruselas 2023**
Medalla de Oro
Izarbe Reserva
Selección 2014

**Decanter
Londres 2023**
90 Puntos
Izarbe Reserva
Selección 2014

**Wine Enthusiast
"Editors Choice"**
Usa 2023
93 Puntos
Izarbe Reserva
Selección 2014