

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

IZARBE BLANCO

UN VINO BLANCO DE
RIOJA MUY ATREVIDO

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD:	Viura de cepa de 100 años.
CRIANZA:	Crianza de 6 meses sobre lías finas en bota jerezana de 500 litros y otros 6 meses en depósito para su afinado hasta su embotellado.
SITUACIÓN:	Rioja Alavesa
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	550 m
EDAD DEL VIÑEDO:	100 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	2.500 cepas
SUELO:	Pobre y Calizo
LLUVIA/AÑO:	550 mm

ASPECTO:

De bello color amarillo pajizo con ribetes dorados.

AROMA:

Se perciben ligeras notas biológicas y toques de frutos secos y especias.

BOCA:

M Sensaciones de mineralidad en el paladar. Muy sabroso, largo y persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir entre 7° y 10°C.

Perfecto maridaje con percebes, ostras, arroces, quesos suaves, carnes blancas, sushis y jamón ibérico.

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

Vinous 2024
91 Puntos
Izarbe Blanco
2022

James Suckling
Usa 2022
92 Puntos
Izarbe Blanco
2019

Decanter
Londres 2022
91 Puntos
Izarbe Blanco
2019

