

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

IZARBE CRUISE EDITION

RIOJA ELEGANTE,
VIBRANTE, FRUTAL
Y PROFUNDO

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD:	100% Tempranillo
FINCA O PARCELA:	Selección de racimos cepa por cepa, en nuestra finca El Fresno, situada en Laguardia, corazón de la Rioja Alavesa. Se cogieron 1600 kg de uva para la elaboración de este tinto.
VINIFICACIÓN:	Su fermentación tuvo lugar en un depósito de acero inoxidable de 2000 litros. El despalillado de las uvas fue completo y sin estrujar, es decir, enteras. Se realizó una maceración prefermentativa en frío durante 5 días y la temperatura en fermentación fue entre 17°C y 26 °C. Se realizaron extracciones suaves y muy controladas para obtener unos suaves taninos.
CRIANZA:	La fermentación maloláctica se lleva a cabo en dos fudres de 500 litros de roble francés allier y posteriormente tuvo una crianza de 15 meses con sus propias lías. Posteriormente se embotelló y permaneció en botella hasta su expedición.
MUNICIPIO:	Laguardia
ALTITUD:	750 m
EDAD DEL VIÑEDO:	75 años
CONDUCCIÓN:	Vaso
DENSIDAD:	2.800 cepas/ha
SUELO:	Calizo
LLUVIA/AÑO:	550 mm

ASPECTO:

De color cereza picota brillante y de capa alta con ribetes violáceos.

AROMA:

De nariz profunda, expresión frutal fresca a fruta negra y roja confitada, floral. Presencia de roble cremoso, muy fino y que, elegantemente, acompaña al vino. Aromas nítidos y exuberante, fruta fresca, florado y a especias dulces. Recuerdos de notas minerales.

BOCA:

Sabroso de entrada con final sutil aterciopelado. Buena acidez y jugoso con taninos sedosos. Fácil de beber y muy vivo. Rioja Alavesa en estado puro, a suelos calcáreos, recuerdos a tiza, suave y aterciopelado.

SERVIR:

18°C.

