Izadi Selección Blanco 2024

Robe jaune paille scintillante. Le nez présente des notes de pêche, de citron, de pomme séchée, de noix, ainsi qu'une pointe d'épices. En bouche, le vin possède une fraîcheur surprenante et un beau fondant.

Producteur	Bodegas Izadi
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Viura, Malvasia, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Turruntés, Maturana Blanca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316724
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Poisson, Volaille
Avis	Robert Parker 93/100

Vinification

Vendanges manuelles et pressurage délicat, suivis d'une fermentation en cuve en acier et en barriques. Le vin est élevé 3 mois en fûts de chêne français.

Terroir

Les raisins proviennent de vieux vignobles cultivés dans les communes de Villabuena de Álava et Samaniego. Les vignes poussent sur des sols argilo-calcaires à une altitude de 450 à 550 mètres.

Histoire

En 1987, Gonzalo Antón lance un projet novateur au plus profond de la Rioja Alavesa avec un groupe d'amis et d'hommes d'affaires issus de la ville de Vitoria, non loin de là. Le village de Villabuena de Álava, où sa famille cultivait déjà du raisin, a été choisi pour implanter la bodega innovante qui devait se concentrer exclusivement sur l'élaboration de vins d'exception. Les connaissances de Gonzalo dans l'hôtellerie et la restauration ont rapidement permis à Izadi de produire l'un des vins les plus prisés des cercles gastronomiques. Dans le même temps, l'introduction de nouvelles techniques de vinification et les améliorations continues de la qualité au fil du temps ont établi le style de la maison.