

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

LA GRAN ROSA 2025

BODEGAS IZADI - DOCa. RIOJA

VARIEDADES

70% Garnacha Tinta y
30% Garnacha Blanca.

VIÑEDO

Para la elaboración de La Gran Rosa 2024 hemos utilizado Garnacha tinta procedente de 2 parcelas de Villabuena y una parcela de Garnacha blanca de Labastida, plantada en 1952.

NOTAS DE CATA

Color rosa asalmonado con ribete alimonado. Aroma intenso a fruta roja tip fresón, grosella; aromas a flor de cerezo y rosa. Su viaje en boca es refinado, untuoso y refrescante, con intensos recuerdos a grana, sandía melón, cítricos, ralladura de limón y flor. Su final es persistente.



EDICIÓN LIMITADA



RENDIMIENTOS

3.700 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcáreo, con canto rodado en superficie.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a 450 y 550 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Mediterráneo con influencia continental, temperatura media de 13,8°C y una exposición solar de 2.350 h/año.

PLUVIOMETRÍA

471 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada con técnicas de cultivo del suelo tradicionales.

VENDIMIA

Manual.

DESPALLADO Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable & tina de 500l.

GRADO

14 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

6,6 g/l, 3,18.

PRODUCCIÓN

1.280 magnum.

CRIANZA

El 40% se cría en barrica de 500 litros durante 4 meses.

IZADI *Tanco* VILLACRECES VETUS ORBEN