

Izar



En las zonas más altas del Valle de Nekeas, las uvas se expresan en toda su amplitud. Las raíces deben profundizar para extraer agua y minerales con los que alimentar cepa y uvas. Los granos son pequeños y concentrados, dando lugar a un vino con un magnífico potencial de envejecimiento.

Izar es el nombre vasco para Estrella, es por tanto este vino la estrella de Nekeas y, como una estrella, debe brillar siempre; sólo se elabora y se presenta en el mercado en aquellas añadas en las que reconocemos con toda nitidez la luz de nuestra tierra.

Composición varietal:
Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo.

Fermentación alcohólica a un máximo de 30°C y 30 días de maceración. No se utilizan levaduras comerciales.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: 18 meses en barricas de 225 litros de roble francés.