DRINKS.

Bodegas Artadi Viñas de Gain 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407836
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Álava (Pays basque)
Embouteilleur	Bodegas y Viñedos Artadi S.A, Carretera de Logroño s/n, 01300 Laguardia, Álava, Spain
Marque	Artadi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Saveur corsée rappelant le bois de chêne grillé, la vanille, le tabac, la mûre, la prune, la cerise, le cuir, la terre, la fumée, le poivre et la réglisse. Avec une acidité ronde et des tannins bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, cuisine méditerranéenne, viandes rouges

Description

Les imposants pics rocheux de la Sierra de Cantabria, parfois recouverts d'une fine couche de neige en hiver se dressent à moins de 10 km du domaine viticole Artadi. Au sud, en revanche, se trouve la large vallée de l'Ebre, entièrement consacrée à l'agriculture et à la viticulture. Dans la province d'Álava, près de Laguardia, Artadi possède 80 hectares de terres cultivées selon des principes écologiques. Les vignes poussent sur des sols argilo-calcaires pauvres en nutriments qui, avec les autres facteurs du site, assurent une teneur élevée en fruits et en tanins des baies. La bodega produit principalement des vins rouges, qui sont définis comme des vins de pays ou des vins de vignoble unique. Les raisins de l'Artadi Viñas de Gain proviennent des vignobles des villages de Laguardia et d'Elvillar de Álava. A une altitude de plus de 450m, les vignes poussent sur des sols à dominante argileuse et calcaire. Les vendanges sont effectuées à la main et les raisins sont sélectionnés directement dans le vignoble. Après une fermentation sur des levures indigènes, le vin mûrit en fûts de chêne pendant 12 mois. Le vin peut être dégusté très jeune ou après quelques années de maturation en bouteille.