

DRINKS.

Bodegas Artadi Poza de Ballesteros 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407838
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	Puissant et dense avec des tanins bien intégrés, de la cerise, de la mûre, du tabac, du bois de chêne, de la vanille, du café, de la réglisse, de la menthe, du cuir, des tons terreux et des violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Tempranillo
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Caoutchouc



la bouteille	BOUCHON
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
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 La Poza de Ballesteros proviennent du site éponyme de 5,6 hectares, situé à 600 mètres d'altitude, orienté vers l'ouest et planté en 1960. Les vignes produisent en moyenne 4000 kg de raisins par hectare. La vinification, qui comprend une macération à froid d'une journée et une fermentation de dix jours, se déroule dans des cuves en bois. Pour la fermentation malolactique, le vin est transféré dans des fûts en bois. Le vieillissement en chêne français se poursuit pendant 12 mois. Le Tempranillo du Pays basque doit être consommé dans les dix ans, de préférence en association avec des viandes grillées ou rôties, de l'agneau, du gibier, du jambon fumé, des plats méditerranéens, des légumes racines ou du fromage.