

DRINKS.

Arízano Blanco 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408385
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja / Navarra
Embouteilleur	Hacienda de Arízano, NA-132 Km 3,1, 31264 Aberín
Marque	Arízano
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: des notes minérales accompagnées de fleurs sauvages, d'agrumes, d'abricot et de poires, ainsi que de miel, de vanille, de romarin et de thym. Palais: frais, avec une structure crémeuse, bien équilibrée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique, minimaliste
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, fromages

Description

La cave d'Arízano est l'une des rares en Espagne à avoir obtenu la classification la plus élevée de la législation viticole espagnole - le Vino de Pago - qui, contrairement aux autres classifications, ne peut s'appliquer qu'à un seul domaine viticole et non à une région de production entière. Les directives concernant la gestion du terroir sont très strictes. En outre, seuls les raisins issus de leur propre culture peuvent être transformés. Le domaine a été fondé en 1055 par Sancho Fortuñones de Arízano et relancé en 1988 par la famille Chivite. Les 128 hectares sont plantés avec les cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot et Chardonnay. Les vignobles sont idéalement situés au pied des Pyrénées et bénéficient de l'influence atlantique, ainsi que de grandes différences de température diurnes et nocturnes durant l'été. Le climat est également équilibré par la rivière Ega, qui s'écoule au milieu du domaine. Le vignoble est équipé des techniques de vinification les plus modernes, y compris des méthodes traditionnelles, telles que l'écrasement des raisins avec les pieds. La famille Chivite se montre innovante, afin de présenter des vins de la plus haute qualité. Tous les vignobles de Merlot, ainsi que les plantations d'olives, sont certifiés biologiques. Les raisins Chardonnay, récoltés à la main, sont doucement écrasés et macèrent à froid pendant 10 heures. Cette opération est suivie d'une double fermentation dans des cuves en acier, à une température contrôlée de 15 degrés. La maturation se déroule dans des cuves en acier inoxydable pendant 2 mois.