

DRINKS.

Bodegas Artadi Artadi Viñas de Gain, Alava 2015 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40857
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
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût corsé 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 partir de Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2015
-----------	------

En accord avec	grillades, fromages, cuisine méditerranéenne, viandes rouges
----------------	--

Description

Les imposants pics rocheux de la Sierra de Cantabria, parfois recouverts d'un mince manteau de neige en hiver s'élèvent à moins de 10 km derrière la cave d'Artadi. Vers le sud, en revanche, c'est la large vallée de l'Ebre qui s'étend, entièrement dédiée à l'agriculture et la viticulture. Dans la province d'Álava, près de Laguardia, Artadi possède 80 hectares de terres, qui sont cultivées selon des principes écologiques. Les vignes poussent sur des sols limono-calcaires pauvres en nutriments, lesquels, avec les autres facteurs du site, assurent la forte teneur en tanins et le fruité des baies. La bodega produit principalement des vins rouges, qui sont définis comme des vins de pays ou des vins provenant d'un seul site. Les raisins du Artadi Viñas de Gain proviennent de différents sites, situés à une altitude de 450 à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, dont les vignes produisent en moyenne 4000 kg de raisins par hectare. La vinification, qui comprend une macération à froid d'un jour et une fermentation de dix jours, se déroule dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite transféré dans des fûts en bois pour la fermentation malolactique. Le vieillissement dans des fûts de chêne français dure 12 mois. Le Tempranillo du Pays basque doit être consommé dans les dix ans, de préférence avec de la viande grillée ou rôtie, de l'agneau, du gibier, du jambon fumé, des plats méditerranéens, des légumes racines ou du fromage.