



Artadi La Poza de Ballesteros 2014

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 11.33

D'une profondeur de 80 à 100 cm environ, le sol pauvre et compact de la petite parcelle de 3,6 hectares est composé d'argile et de calcaire. En conséquence, les racines des ceps sont elles aussi délicates et compactes. Ici, les fruits s'épanouissent pour donner naissance à des vins intenses caractérisés par leur grande ampleur, leurs arômes minéraux et leurs tannins ronds et denses.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Bodegas y Viñedos Artadi |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Álava |
| Appellation | DOCa |
| Millésime | 2014 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Tempranillo |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 5044214 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Plats de pommes de terre, Rôtis |
| Avis | Guía Peñin 94/100 Robert Parker 91/100 Tim Atkin MW 96/100 |



Vinification

Vinifié en cuves de bois ouvertes avec une macération à froid de 24 à 48 heures, puis une fermentation malolactique de 10 à 12 jours avec deux pigeages par jour et un petit remontage. Le vin est ensuite élevé 12 mois en fûts de chêne français.

