



Artadi La Poza de Ballesteros 2020

Le sol pauvre et compact de ce petit vignoble de 3,6 ha est composé d'argile et de calcaire et a une profondeur de 80 à 100 cm. Les racines des vignes sont donc fines et compactes. C'est ici que poussent les fruits qui donnent des vins intenses, riches, aux arômes minéraux et aux tanins ronds et denses.

Producteur	Bodegas y Viñedos Artadi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Álava
Appellation	DOCa
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	1001260
Accord mets et vins	Champignons, Charcuterie, Fromage affiné, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 93/100



Vinification

Vendange manuelle et sélection rigoureuse. Macération à froid pendant 24-28 heures et fermentation avec des levures indigènes pendant 10-12 jours dans des cuves en bois ouvertes. 2 pigeages par jour pendant la fermentation et des remontages occasionnels. Élevage en barriques françaises neuves pendant 12 mois.

Terroir

Le sol pauvre et compact de cette petite parcelle de 3,6 hectares est composé d'argile et de calcaire et a une profondeur d'environ 80 à 100 cm.





Histoire

Lorsque le domaine familial a quitté la communauté de la DOCa Rioja il y a quelques années, ils ont voulu souligner l'importance qu'ils accordent à la régionalité et au caractère villageois de chaque parcelle. Pour la famille, le résultat parfait d'un grand vin est le fruit de trois choses : Le sol, le microclimat et l'homme.

