



Artadi El Carretil 2020

Fruit plein, bergamote, légèrement herbeux, épicé. Très vif en bouche, vibrant, presque électrisant, riche, large et juteux en même temps. La finale s'étire, se prolonge avec des tanins élégants et solides.

Producteur	Bodegas y Viñedos Artadi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Álava
Appellation	DOC
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	5044020
Accord mets et vins	Agneau, Champignons, Fromage affiné, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 96/100



Vinification

Vinifié en fûts de bois ouverts avec une macération à froid de 24 à 48 heures et une fermentation de 10 à 12 jours avec deux « pigeages » quotidiens et un petit remontage. Fermentation malolactique puis élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Terroir

Dans cette zone d'un peu plus de 5,3 hectares, les sols sont profonds de 40 à 90 cm. Les zones arides situées en altitude bénéficient d'une terre argilo-calcaire, les zones plus basses de sols argileux/limoneux denses. Les vins se présentent en conséquence : aromatiques et sauvages, avec de la profondeur et des notes minérales ainsi que des tanins bien formés et finement enrobés.





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.

