



## Artadi La Poza de Ballesteros 2014

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.

