



Artadi El Carretil 2020

Frutto pieno, bergamotto, leggermente erbaceo, speziato. Molto vivace al palato, vibrante, quasi elettrizzante, corposo, ampio e succoso allo stesso tempo. Il finale è lungo e persistente con tannini eleganti e solidi.

Produttore	Bodegas y Viñedos Artadi
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Álava
Classificazione	DOC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5044020
Adatto a	Agnello, Funghi, Formaggi stagionati, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

Vinificato in botti di legno aperte con 24-48 ore di macerazione a freddo e fermentazione per 10-12 giorni con due "pisages" giornalieri e un piccolo rimontaggio. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese.

Terroir





Nell'area di 5,3 ettari, i terreni hanno una profondità compresa tra 40 e 90 cm. Le zone più alte e brulle beneficiano di terreni argillosi e calcarei, quelle più basse di terreni densi di argilla/fango. I vini si presentano di conseguenza: aromatici e selvatici, con profondità e note minerali e tannini ben formati e finemente avvolgenti.

Storia

Quando anni fa l'azienda di famiglia ha lasciato la comunità della Rioja DOCa, ha voluto sottolineare quanto siano importanti per loro la regionalità e il carattere paesano delle singole parcelle. Per la famiglia, il risultato perfetto di un grande vino è dato da tre cose: Suolo, microclima e persone.

