

ARTADI

Rioja Alavesa

El perfil límpido y elegante de la fruta roja y la sutil sensación táctil de sus taninos nos dibujan este vino. Hecho para poder disfrutar hoy o para redescubrir mañana la expresión más generosa de cada añada. Sobrio, serio y accesible.



VIÑAS DE GAIN TINTO 2020

FORMATOS

0,75L

1,50L (2019)

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Respeto máximo por el medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura integrada.

Vendimia manual en cajones de 200 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Vinificación en depósitos abiertos de madera con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con un pisado diario y un pequeño remontado.

Crianza de 12 meses en bodega de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota. Limpio y muy brillante. En nariz encontramos fruta roja y negra madura, especiados, tostados, sutiles notas herbáceas y apuntes licorosos. En boca hay buen volumen en la entrada y paso por boca, fruta madura, buena acidez y final especiado.

MARIDAJE

Verduras a la plancha, pescados a la brasa, chuletas a la brasa, conejo al ajillo o magret de pato.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com