

DRINKS.

Bodegas y Viñedos Artazu Pasos de San Martin DO Artazu 2015 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408180
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Navarre
Embouteilleur	Bodegas y Viñedos Artazu, Ctra. Puentelarreina, 31109 Artazu, Navarra, Spain
Marque	Artazu
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût corsé, avec des impressions de divers fruits noirs et rouges, de bois de chêne, de chocolat, de vanille, de tabac, de cuir, de poivre, de fleurs et de bruyère.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Grenache
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2015
-----------	------

En accord avec	pizzas & pâtes, viandes rouges, viandes blanches
----------------	--

Description

La cave Artazu, qui a commencé ses activités en 1996, se trouve au nord de l'Espagne, à quelques kilomètres de Pampelune, dans la zone influencée par la rivière Arga. Le cépage Grenache populaire est cultivé sur une superficie de près de 42 hectares, et peut résister à des conditions climatiques extrêmes. Ce cépage produit des vins fruités, pauvres en tannins et en couleur, c'est la raison pour laquelle il est parfois mélangé à d'autres variétés. La Bodega Artazu n'utilise ni pesticides ni herbicides pour la culture de ses terres, c'est la raison pour laquelle la plupart de ses vins sont certifiés BIO. Dans les parcelles de la municipalité de San Martín de Unx, on pratique la viticulture intégrée, qui est une sorte d'entre-deux entre la viticulture conventionnelle et la viticulture biologique. L'entreprise fait récolter les raisins à la main et les sélectionne selon des directives strictes. Après la macération de deux jours des peaux à des températures fraîches, la fermentation de dix à douze jours peut commencer. La fermentation malolactique se déroule dans des barriques. Le vin repose dans des fûts de chêne français (500L) pendant douze mois au total. Le Pasos de San Martín peut être conservé jusqu'en 2025. Le goût du vin rouge affiné est caractérisé par des baies sombres, des fruits rouges, du bois de chêne, du tabac, du chocolat, du poivre, ainsi que du cuir.