

DRINKS.

Bodegas y Viñedos Artazu Santa Cruz de Artazu tinto DO Artazu 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408181
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	10 mois
Dégustation	Un goût corsé, qui évoque des impressions de bois de chêne, de chocolat, de vanille, de confiture de prunes, de cerises, de framboises, de minéraux, de poivre, de réglisse et de fleurs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Grenache
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2017
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 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 dix mois au total; il est ainsi mis en bouteille un an environ après la récolte des raisins. Le vin rouge affiné est classé comme un vin biologique et peut être conservé jusqu'en 2032. Son goût est caractérisé par des fruits noirs et rouges, du bois de chêne, du chocolat, du poivre, ainsi que des minéraux terreux.