



Artadi El Carretil 2018

Un vin qui offre des sensations profondes: on y sent les fruits vivifiants, accompagnés de tannins fibreux et aboutis. Fusion de profils gustatifs mûrs et de la précision des propriétés minérales, il assure la projection de tannins délicats et présente la structure complète d'un vin raffiné.

Producteur	Bodegas y Viñedos Artadi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Álava
Appellation	DOC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5044018
Accord mets et vins	Volaille, Veau, Bœuf
Avis	Robert Parker 97/100



Vinification

Vinifié en cuves de bois ouvertes avec une macération à froid de 24 à 48 heures et une fermentation de 10 à 12 jours avec deux pigeages par jour et un petit remontage. La fermentation malolactique est suivie d'un élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

