

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.



VALDEGINÉS

FORMATOS

1,50L-2017

1,50L-2018

1,50L-2019

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Respeto máximo por el medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado. Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color cereza muy intenso. Aromas de fruta madura, especiados, roble cremoso, tostado, con carácter, balsámico. En boca es potente, sabroso, con notas del tostado, taninos maduros.

MARIDAJE

Carnes rojas a la plancha, jamón ibérico de bellota.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com