

Artuke Trascuevas

Hvitvin / Spania / Rioja

Produsent: [Bodegas Artuke](#)

Årgang: 2022

Land: Spania

Distrikt: Rioja

Område: -

Drue: 90% viura, 5% palomino fino (listan), 5% malvasia

Veil. pris horeca: 359.91 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 449.9,-

EDP nr. : 9092109

SAP nr. : 9092109

Vinmonopol nr. : 18786401

Innhold:

Syre:6.4

Sukker:2,3

Alkohol:13 %

Om produsenten

Da brødrene Arturo og Kike tok over vineriet fra foreldrene ble Artuke stiftet, Artuke er en sammenslåing av navnet på brødrene og viser en ny retning for vineriet. I dag eier de 26ha vinmark spredd utover landsbyene Baños de Ebro, Abalos og Samaniego, totalt er dette arealet igjen fordelt på 45 forskjellige plotter. Selv om 26ha høres mye ut er de som en lilleputt å regne i regionen. Landsbyene har forskjellige terroir og mikroklima som er viktig for brødrene å vise, hver enkelt landsby og plott blir vinifisert for seg før det blendes enkeltviner fra de forskjellige landsbyene.

De jobber etter biodynamiske prinsipper og er alltid på let etter gamle vinmarker som ikke blir brukt lenger, såkalte «bush vines». Med denne filosofien i grunn har de valgt å gå ut av det klassiske Rioja klassifiseringssystemet hvor fokuset er mer på lagring enn på selve vinmakingen føler de. De vil heller ikke ha muligheter for å dele opp vinene slik de selv ønsker og vil igjen da ikke vise den klare fruktprofilen som vinene deres er kjent for.

De enklere vinene er kommer hovedsakelig fra kalkholdig leire og er alle hele klaser som får ligge på sementtanker i 3 måneder, alder på plantene er fra 120-15 år. Enkelt parsell markene ligger over 550moh og blir alle avstillet før de får 1 år på 1-4 år gamle franske barrique fat.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer fra tre vinmarker, Baños de Ebro, Ábalos and Samaniego. 10 mnd på fingjæret i 500 l fat og betong.

Smaksbeskrivelse

Lys grønn gul. Aroma av sitrus, fersken og krydder. God konsentrasjon, frisk med god dybde.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk



NYHET

ØKOLOGISK