



Viñas de Gain

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Un vin de la fameuse Bodega Artadi pour petits budgets

Description:

Avec Viñas de Gain, Juan Carlos López de Lacalle propose un ticket d'entrée très abordable dans le monde fascinant de la Rioja d'Artadi.

Profil aromatique:

Grenat profond du disque jusqu'au centre. Délicieux nez de cerises noires et rouges, de pommes rouges et de prunes épicées. Gourmandes touches de gelée de mûres et de groseilles. La bouche révèle un beau fruité, mais également la minéralité légèrement granuleuse typique d'Artadi. Le milieu de bouche est élégant et équilibré avec une étonnante pression jusque dans la finale compacte et harmonieuse.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Bodegas y Viñedos Artadi

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Tempranillo

N° article: 1673913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Viñas de Gain

Rioja DOCa
Bodegas y Viñedos Artadi

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía de Vinos Gourmets 92/100, Guía Peñín 93/100, Parker 91+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.