

Naam van de wijn: Viñas de Gain tinto

Producent: Bodegas y Viñedos Artadi

Herkomstbenaming: D.O.Ca. Rioja

Druivenras(sen): tempranillo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Bodegas y Viñedos Artadi produceren kwaliteitswijnen in drie wijngebieden: Rioja Alavesa, Navarra en Alicante. Om het beste te halen uit de verschillende bodemtypes, klimatologische omstandigheden en karakteristieke druivensoorten, wordt bij Artadi biologisch en biodynamisch gewerkt. In het Baskische deel van de Rioja, Alavesa, verbouwt Artadi enkel tempranillo voor de rode wijn. De bodem van de 70 hectaren aan wijngaarden bestaat voornamelijk uit kalkhoudende grond, kiezels en klei, al dan niet onderling vermengd, op een hoogte van circa 700 meter boven de zeespiegel. Het klimaat is een grillige combinatie van oceanisch en continentaal.



Vinificatie (wijnbereiding): Voor deze wijn gebruikt men druiven van minstens 25 jaar oude wijnstokken. Opvoeding op hout.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren overschenken in een karaf zal de aromatische kracht van deze wijn ten goede komen. U kunt ook brede, grote glazen gebruiken en telkens een beetje wijn inschenken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense, heldere kersenrode kleur. In de neus veel rood fruit en zwarte bessen, geroosterde, balsamieke nuances, exotisch hout en een hint van drop. Fris in de aanzet, goed gestructureerd en evenwichtig, fijne en elegante tannines, pakkende, aanhoudende finale. Serveren: 16-17°C. Bewaren: enige jaren opleg probleemloos.

Culinair advies: Dankbare begeleider van allerlei smaakrijke gerechten uit de Mediterrane keuken, in het bijzonder stoofschotels van vlees of gevogelte, geroosterd of gegrild lams- of varkensvlees, gevogelte, en gerijpte, harde Spaanse kazen.

Smaaktype: Medium body, zeer aromatisch, met houtrijping