

Artuke Finca de Los Locos

Rødvin / Spania / Rioja

Produsent: [Bodegas Artuke](#)
Årgang: 2017
Land: Spania
Distrikt: Rioja
Drue: 20% Graciano (Bovale), 80%
Tempranillo (Tinto del Pais)

Veil. pris horeca: 239,92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 299.90,-
EDP nr. : 5413729
SAP nr. : 9063097

Innhold:
Syre:6
Sukker:< 3
Alkohol:14



ØKO

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

Vinmarker rundt elven Ebro på 500 moh. Spontan fermentering på store fat og lagret 16 måneder på franske fat.

Smaksbeskrivelse

Saftig, uanstrengt, nyansert, mørke og røde bær. Urter, god dybde og lang ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Storrilt