

Santa Cruz de Artazu tinto DO

Bodegas y Viñedos Artazu

Herkunft

Spanien / Navarra

Rebstock

Garnacha

Farbe

Kirschrot mit violetten Reflexen

Duft

Ein intensiver Duft von steinigem Waldboden, holzigen Gewürzen und barocken Rosen.

Geschmack

Am Gaumen saftig, frisch und ungemein kraftvoll. Schwarzkirsich-Schoko-Konfitüre, schwarzer Pfeffer, nasser Asphalt nach einem Sommergewitter, strahlende Frucht, hoher Extrakt und doch sehr elegant mit feiner Garnacha-Süsse. Kompaktes, geschliffenes Tannin. Ausgeprägt langer Abgang mit mineralischem Touch.

Gradazion

14.5% vol.

Vinifikation

Nach einer manuellen Lese, werden die Trauben mittels Kisten von 15 kg in die Bodega transportiert, wo sie selektioniert werden. Die kalte Mazeration erfolgt während 48 Stunden in offenen Behältern. Die Fermentation dauert 10-12 Tage, wobei die Trauben in dieser Zeit täglich zweimal zerstampft und einmal leicht umgepumpt werden. **Santa Cruz de Artazu** reift während 12 Monaten in französischen Eichenfässern.



weinonline.ch