



Artuke Finca de los Locos

Årgång 2019	Förslutning Naturkork
Art. nr 70408	Druvor Tempranillo 80%, Graciano 20%
Pris 0 kr	Alkoholhalt 14%
Storlek 750 ml	Sortiment Systembolagets beställning
Producent Bodegas Artuke	
Ursprung Rioja, Spanien	
Varukategori Röda viner	

Karaktär Texturerat och uttrycksfullt vin med både rik mörkbärighet och ett tydligt floralt lyft. Syran är hög och fräsch, tanninerna polerade och eleganta, och avslutningen är lång och efterhängsen.

Tillverkning De olika druvsorterna avstjälkades och de hela druvorna fick spontanjäsa tillsammans i rostfria ståltankar. Vinet flyttas efter viss macerationstid över till större ekfat där den malolaktiska jäsningen äger rum innan slutlig lagring.

Lagring Vinet lagrades mellan 12 och 16 månader i en blandning av äldre franska ekfat om 500, 600 och 3500 liter innan det buteljerades efter försiktig filtrering.

Passar till Lammkotletter med rostad jordärtskocka, rökig auberginepuré och granatäpple.

Information Vingården planterades av Arturo och Kikes farfar i början av 1980-talet. Den kallas för Finca de los Locos då folk tyckte att det var galet att plantera en vingård i vad som ansågs vara alldeles för svårarbetad och oländig terräng.



Om producenten

Artukes filosofi går ut mycket på att bevara det arbetssätt som varit traditionellt i regionen, och ett sätt som detta manifesterar sig på är att de uteslutande använder sig av fristående bushvines. Detta inkluderar även deras nyplanteringar. Ambitionen att bevara har lett till att de har börjat återuppliva övergivna vingårdar som exempelvis den högt belägna La Condénada (vilken betyder "den fördömda"), med magert sandiga och steniga jordar. som de förvärvade 2012 och som är planterad med gamla vingårdar i Tempranillo och Garnacha samt lite Cagazal, en vit druvsort med likheter till Palomino. Utöver denna unika vingård består Artukes egendom av totalt 32 olika vingårdsplotter uppdelade på 22 hektar, som alla sköts med samma varsamma händer.