

Naam van de wijn: El Pisón

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 de oudere stokken van slechts één wijngaard, El Pisón. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 40 jaar. Gedegen opvoeding in barriques van Frans eikenhout (vernieuwd om de 5 jaar).

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 met paarse weerschijn. Chocolate, room en toffee domineren de neus, gevolgd door zuivere fruitige aroma's van rode en zwarte vruchten, het geheel aangevuld met hints van specerijen en mineralen. In de mond veel rijp fruit, mout en zacht tabak. Complexe, vlezige wijn met een goed evenwicht tussen de krachtige ruggengraat, de zachte en zoetige tannines, en de rijpe, zijdezachte fruittonen. Een wijn van grote klasse met een heel eigen persoonlijkheid. Serveren: 17-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel. Top noteringen in de verschillende wijnmedia, tot 100 Parker punten toe.

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

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping