



PROFIL :

C'est en 1991 que Miguel Blanco décide de quitter la coopérative pour élaborer ses vins. Ses deux fils l'ont rejoint et c'est la contraction de leurs prénoms, Arturo et Kike qui a été choisie pour baptiser la nouvelle bodega. Le vignoble est composé de 22 hectares cultivés par Arturo et Kike en biodynamie. Des récupérations de vignobles en voie de disparition, des vinifications traditionnelles (macérations en grappes entières, pigeage au pied...) donnent des vins de terroir uniques qui se distinguent beaucoup des classiques de la Rioja par leur fruit et leur originalité. Attention, volumes (très) limités.

VITICULTURE :

- Cépage : 95% Tempranillo – 5% Viura
- Climat : un climat atlantique avec plus de fraîcheur que la Rioja baja.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Il est élaboré grâce à la méthode de macération carbonique, qui implique de laisser la grappe de raisin entière dans la cuve. La fermentation a lieu à une température contrôlée et au bout de 6 jours on l'arrête pour procéder au pressurage. L'un des secrets consiste en l'utilisation de grappes de forme, de taille et de couleur parfaites afin d'obtenir plus d'arômes typiques de fruits frais en réduisant du même coup les tanins.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Cette cuvée est juste ce que l'on attend d'un vin parfait et dont on ne se fatigue pas ! Explosion d'arômes fruités, et une fraîcheur incroyable. Plein de fruits rouges, groseilles mûres et fraises et cerise, des tannins ronds croquants et épiciés, une matière savoureuse et pleine de fraîcheur réveillent l'appétit. Le côté à la fois canaille et typé de ce vin vous séduira.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 8 années
- Accords mets & vins : lasagnes bolognaises, tarte à la tomate, tatin de tomates et courgettes au thym et bacon grillé, nouilles sautées au poulet, couscous, dos de cabillaud aux écailles de chorizo, bœuf sauté aux trois légumes...