

Mirone Tinto 2022 Artiga Fustel - 75 cl.



Over een fantastische prijs-kwaliteitverhouding gesproken! Deze wijn is een allemansvriend en schenkt een glas vol aangenaam fruit en kruidigheid. Mirone = lieveheersbeestje. Prins Mir Gilabert leefde in de 11e eeuw en deed studies met insecten. Hij had de rare gewoonte om een 'mirone' te tekenen wanneer hij een handtekening moest plaatsen.



Vinificatie

De oogst gebeurt volledig manueel: de wijngaarden zijn immers zogenaamde 'bush vines' en staan dus niet in lange rijen maar als struiken aangepant, zodat enkel manuele behandeling mogelijk is. Er is geen élevage op eik, zodat de wijn volledig zijn fraîcheur kan behouden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2024-2025
Te drinken tot: 2026



Serveren

16°C, in de zomer kan je de wijn eventueel frisser schenken.



Proefanalyse

Intens kersenrood. Een boeket van zwart fruit en zoete kersen. Het puntje cassis komt er mooi door in de finale. In de mond krijgen we een frisse aanzet, achterna gezeten door een mollig en mondvollend gevoel met verfijnde en soepele tannines. Een wijn waarvan één glas niet volstaat.



Wijnstijl:

Continental, fruitig en eenvoudig



Assemblage

Garnacha (80%), Tempranillo (20%)



Regio:

Aragón



Appellatie:

D.O. Campo de Borja



Wijndomein:

Artiga Fustel

Beschrijving domein

Artiga Fustel gaat op zoek naar oude wijngaarden, hoofdzakelijk in Campo de Borja, en maakt daar wijnen op maat mee. De realiteit is dat er hier steeds met een wijnhuis uit de regio wordt samengewerkt die een groot arsenaal aan wijngaarden hebben. Viticultuur wordt uitgestippeld en de vinificatie komt in handen van de oenologe van Artiga Fustel (of gebeurt in samenwerking met het wijnhuis, zie Ermita de San Lorenzo). Zo drukken zij hun stempel op hun wijnen en geven ze een hedendaagse interpretatie aan soms klassieker wijngebieden. Perfect voor huiswijnen.