

Chocolate Blanco n°3 ('20-'21-'22) Bodegas Artevino (Orben) - 75 cl.



Beperkt en origineel project van de familie Anton. Sowieso zijn de wijnen van Orben beperkt en apart in het gamma, maar deze Chocolate is nog een verhaal apart. Afkomstig van een aantal kleine wijngaardjes van in totaal 0,8 ha op een hoogte van 520 m, gelegen tussen Laguardia en Villabuena de Alava. Zeer arm terroir met zandgronden en weinig water. 3 jaargangen worden steeds geblend tot 1 wijn, Deze nr3 is een coupage van 2020, 2021 en 2022.



Vinificatie

Manuele oogst in bakjes van 15 kg. De trossen worden dan geselecteerd op een selectietafel. Zachte persing. Elevage vervolgens op 500 liter fouders, 225 liter vat en cementen ei.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2023-2026
Te drinken tot: 2027



Serveren

In een groot Bourgogneglas op 12°. Mag gedecanteerd worden.



Proefanalyse

Goudgeel van kleur. In de neus een orgie van bloemige tonen en wit pitfruit, abrikoos, reine claudie en wat perzik. Kleine toets sinaas. Licht geroosterde toetsen door de élevage. Zeer Bourgondisch van stijl. Breed en opulent. Mooie zuren en fantastische lengte. Verrassend !



Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



Assemblage

Garnacha Blanca (30%),
Maturana blanca (30%),
Malvasia (20%), Viura (20%)



Regio:

La Rioja



Appellatie:

D.O.C. Rioja



Wijndomein:

Bodegas Artevino (Orben)

Beschrijving domein

Nieuwe stijl Rioja, gemaakt van oude wijnstokken in het hart van Rioja Alavesa. Een persoonlijk project van de jonge en ambitieuze Lalo Anton. Lalo is de oudste zoon van een wijndynastie met zijn roots in Rioja. Tevens eigenaar van Finca Villareces in Ribera del Duero en Bodega Vetus in Toro – Rueda.