

LE BASTARD 2023

AOC ARBOIS

Notas de ciruelas pasas y fruta confitada, con toques ahumados y de uvas pasas. En boca es sólido, cálido y potente, con taninos de agradable densidad y una textura suave, realzada por una acidez refrescante y estructurante.



EN EL VIÑEDO	<i>Nuestras viñas se cultivan mediante agricultura ecológica, sin herbicidas ni productos sintéticos. El suelo se cultiva parcialmente antes del invierno y permanece cubierto de hierba el resto del año. Utilizamos el método de poda Guyot-Poussard para respetar el flujo de savia de nuestras plantas. Dedicamos todo el trabajo y el cuidado necesarios para producir uvas hermosas, sanas y deliciosas.</i>
DENOMINACIÓN	<i>Aux Barbis and Aux Loges (Montigny)</i>
VARIEDAD	<i>Trousseau à la Dame 100%</i>
EDAD DEL VIÑEDO	<i>19 Años</i>
TERROIR	<i>Suelo magroso rico en arcilla y carbonatos</i>
EN LA BODEGA	<i>Nuestros vinos tintos son de tipo infusión. Las bayas se cosechan a mano por la mañana, cuando las temperaturas aún son bajas. Una vez en el depósito, intervenimos muy poco en las uvas. Las fermentaciones espontáneas comienzan solo después de unos días, gracias a nuestras levaduras autóctonas. En 2023, la maceración duró unos diez días.</i>
WINEMAKING	<i>Infusión</i>
PRENSADO	<i>Prensado lento y suave en una prensa neumática</i>
CRIANZA	<i>10 Meses en Barricas Grandes de Roble Frances</i>
PRODUCCIÓN	<i>4200 Botellas</i>