



## Ars In Vitro, 2018

Compania Vitivinicola Tandem  
ESPAGNE, NAVARRA, NAVARRA

### DESCRIPTION DU PRODUIT

---

VITICULTURE

Viticulture Raisonnée

CÉPAGE(S)

90% Tempranillo, 10% Merlot

CODE SAQ  
14901758

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
19.50 \$

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

---

Tandem fut fondé en janvier 2003 par Alicia Eyaralar, José Maria Fraile et un petit groupe de familles et d'amis qui partagent l'amour du vin. En 2001, ils ont commencé à chercher la zone parfaite pour établir leur vignoble, tout en travaillant sur la conception de la cave avec des architectes. La philosophie de l'entreprise et sa stratégie commerciale prirent également forme. Tandem représente l'ambition que les deux partenaires fondateurs ont toujours eue afin de réaliser leur rêve et leur mission. Le respect de la nature est une obsession chez Tandem. Les principes de la viticulture durable sont mis de l'avant, entre autres en faisant le moins d'intervention possible, tout en préservant la santé et la viabilité du vignoble. La vallée de l'Ebre, où se situe le domaine, bénéficie d'un climat continental influencé par l'Atlantique et sa proximité avec le golfe de Gascogne. Les hivers sont très froids et les étés très chauds. Les conditions de températures idéales, associées à un terreau argilo-limoneux et une altitude de 600 mètres, permettent d'obtenir des fruits très sains par tous les temps possibles. Les vignes ne reçoivent pas d'irrigation assurant une meilleure expression du terroir.