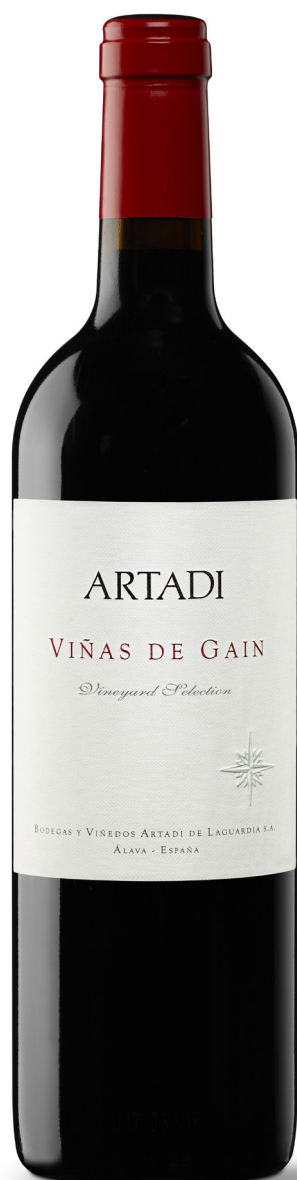


ARTADI

VITICULTORES

ARTADI Viñas de Gain 2019

El perfil límpido y elegante de la fruta roja y la sutil sensación táctil de sus taninos nos dibujan este vino. Hecho para poder disfrutar hoy o para redescubrir mañana la expresión más generosa de cada añada. Sobrio, serio y accesible.



VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS
AGRICULTURA UE

VIÑEDOS	Situados en Laguardia, Elvillar y Leza entre 450 y 700 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2019	Un invierno y un Otoño marcados por frecuentes precipitaciones. Las temperaturas fueron ascendiendo de forma progresiva a lo largo del ciclo vegetativo, incluso llegando algún día a 35 grados de temperatura en la estación estival. Esta circunstancia ayudó de forma natural al control de enfermedades fúngicas durante el ciclo vegetativo del viñedo. Durante los días de septiembre y octubre previos a la vendimia, gozamos de condiciones climatológicas benignas que favorecieron las labores de recolección.
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de madera con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con un pisado diario y un pequeño remontado.
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés
EMBOTELLADO	Diciembre 2021
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,64 gr./lt. pH: 3,60
CONSUMO	Ahora o en los próximos 10 años.