

Santa Cruz de Artazu Blanco 2016 - *Vino de Pueblo*

Nuestro proyecto para intentar recuperar la Garnacha Blanca de Navarra.
Una variedad con marcados aromas cítricos y notas minerales, como sílex o pedernal.
Sensaciones delicadas y sutiles, recuerdos especiados y un equilibrado frescor.



VIÑEDOS	Situados en Artazu, entre 450 y 600 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcareos blancos	
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica	
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 2.500 kg/ha	
AÑO CLIMATOLÓGICO 2016	Invierno templado con escasas precipitaciones que dieron paso a una primavera lluviosa aportando una reserva hídrica para la idoneidad del crecimiento vegetativo. En el resto del ciclo se registraron unas temperaturas típicas de la zona con un verano cálido y sin precipitaciones, con alternancia climática día/noche que marcó el acoplamiento de las maduraciones alcohólica y fenólica. La climatología permitió una vendimia larga lo que favoreció positivamente la calidad de la cosecha 2016.	
VARIEDAD DE UVA	100% Garnacha Blanca	
VINIFICACIÓN	Fermentación y crianza en barrica durante 6 semanas tras el prensado.	
CRIANZA	Envejecimiento en depósito de acero inoxidable durante 20 meses sobre sus lías con movimientos periódicos.	
EMBOTELLADO	Marzo 2018	
ANÁLISIS	Alc/vol: 13% pH: 3.32	Total acid: 6,05