

# ARTADI

VITICULTORES

## ARTADI *Quintanilla* 2018 - *Vino de Parcela*

Vinos con una firme notoriedad en nariz y en boca, llena de frescura. Concentración de frutas turgentes. Sensaciones estructuradas de gran naturalidad y limpia definición. Sin adornos en su mensaje, nos ofrece vinos de una gran entereza y austeridad que los hacen muy atractivos. Al final, disfrutamos de sensaciones táctiles largas con un posgusto fresco y un esqueleto definido y envolvente.



VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS  
AGRICULTURA UE

<b>VIÑEDO</b>	Viñedo situado en Elvillar de Álava, a 585 m de altitud, plantado en 1951. Asentado sobre suelos arcillo-calcáreos de profundidad media con presencia de cal dura y roca madre arenisca a unos 70-75 cm. Superficie: 1.13 Ha.
<b>VITICULTURA</b>	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
<b>AÑO CLIMATOLÓGICO 2018</b>	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.
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Tempranillo
<b>VINIFICACIÓN</b>	Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con un pisado diario y un pequeño remontado
<b>CRIANZA</b>	Maloláctica en barrica. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	Junio 2020
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 14,50 % Total Acidity: 4,90 gr./lt. pH: 3,66
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 20 años