

ARTADI

VITICULTORES

ARTADI *San Lázaro* 2018 - *Vino de Parcela*

Sensaciones aromáticas abiertas, frescas y llenas de limpieza. Esbeltez y formas rectilíneas que definen su delicadeza y estilo, dejando sentir en la boca la fortaleza pulida de unos taninos bien ensamblados.



VIÑEDO

Viñedo situado en Laguardia, a 600 m de altitud, plantado en 1956. Asentado sobre suelo profundo arcillo-calcáreo con textura arcillo arenosa. Suelo pobre cuya peculiaridad es la superposición de horizontes formados en la era cuaternaria de arenas finas sobre suelo calizo de la era terciaria.
Superficie: 1.62 Ha.

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 4.000 kg/ha.

AÑO CLIMATOLÓGICO 2018

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 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 9 meses en barrica de roble francés.

EMBOTELLADO

Junio 2020

ANÁLISIS

Alc/vol: 14,50 %
Total Acidity: 4,72 gr./lt.
pH: 3,68

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 20 años.

VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS
AGRICULTURA UE