

# ARTADI

VITICULTORES

## ARTADI Valdeginés 2018 - *Vino de Parcela*

“Valdeginés” es un viñedo dispuesto en ladera de suelos arcillo-calcáreos pobres. Fruta roja y juventud desafiante. Aromas límpidos, penetrantes, directos y llenos de candidez natural. Estructura tánica angulosa y precisa de alta definición. Marcados recuerdos de frutas y discurso desenfadado en su final de boca. Un vino de fresca y espontánea juventud.



|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>VIÑEDO</b>                 | Situado en Laguardia a 600 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreo  |
| <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 dos pisados diarios 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 %<br>Total Acidity: 4,75 gr./lt.<br>pH: 3,72  |
| <b>CONSUMO ÓPTIMO</b>         | Ahora o en los próximos 20 años  |

VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS  
AGRICULTURA UE