

Santa Cruz de Artazu 2017 - *Vinos de Pueblo*

Colores nítidos y transparencia viva. Expresión de una fruta roja energética que vibra en el paladar con rotundidad. Sensaciones de profundidad y autenticidad de los autóctonos viejos viñedos de Navarra. Un vino para descubrir.



VIÑEDOS	Situados en Artazu, entre 450 y 600 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos blancos
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 2.500 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2017	Invierno con temperaturas moderadas que dio paso a una primavera cálida con lluvias dispersas que aportaron la suficiente reserva hídrica para una buena brotación. La sequía estival nos dotó de una sanidad ejemplar en el fruto y una maduración perfecta plena de fruta y alto contenido en polifenoles con una especial acidez.
VARIEDAD DE UVA	100% Garnacha
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés de 500 litros
EMBOTELLADO	Septiembre 2019
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 5,4 gr/lit pH: 3,43
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos quince años