

ARTADI Brut Vintage 2014

La elegancia y la complejidad que la Viura gana a lo largo del tiempo se muestran intensas y enérgicas en este vino. Sus aromas límpidos, que han evolucionado de forma delicada en la botella, nos permiten sentir el aspecto más valioso de este cava.



VIÑEDOS	Situados en Laguardia, Elvillar y Leza a una altura de entre 450 y 700 metros de altitud, asentados en suelos arcillo-calcareos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Agricultura ecológica.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 5.000 kg/ha.
AÑO CLIMATOLÓGICO 2014	La cosecha 2014 comenzó con un invierno con precipitaciones elevadas y temperaturas muy bajas. En primavera se registraron temperaturas y pluviometría medias acordes a la estación que favoreció el crecimiento y perfecta floración y cuajado del fruto. Un mes de septiembre húmedo y con temperaturas altas adelantó el momento de la vendimia. Una añada temprana en términos generales con parcelas y rendimientos equilibrados que han producido un vino fino y delicado.
VARIEDAD DE UVA	100% Viura
VINIFICACIÓN	Maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10-12 días a baja temperatura. Segunda fermentación en botella en febrero 2015.
CRIANZA	Crianza en botella "en rima" 24 meses.
DEGÜELLE	Marzo 2017
ANÁLISIS	Alc/vol: 12,5 % Total Acid: 5,95 gr./lt. pH: 3,18
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años