

ARTADI **San Lázaro** 2016 - *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 2016	Invierno templado con escasas precipitaciones que dieron paso a una primavera lluviosa aportando una reserva hídrica para la idoneidad del crecimiento vegetativo. En el resto del ciclo se registraron unas temperaturas típicas de la zona con un verano cálido y sin precipitaciones, con alternancia climática día/noche que marcó el acoplamiento de las maduraciones alcohólica y fenólica. La climatología permitió una vendimia larga lo que favoreció positivamente la calidad de la cosecha 2016. .
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 10 meses en barrica de roble francés.
EMBOTELLADO	Junio 2018
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,50 % Total Acidity: 5,02 gr./lt. pH: 3,65
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años.