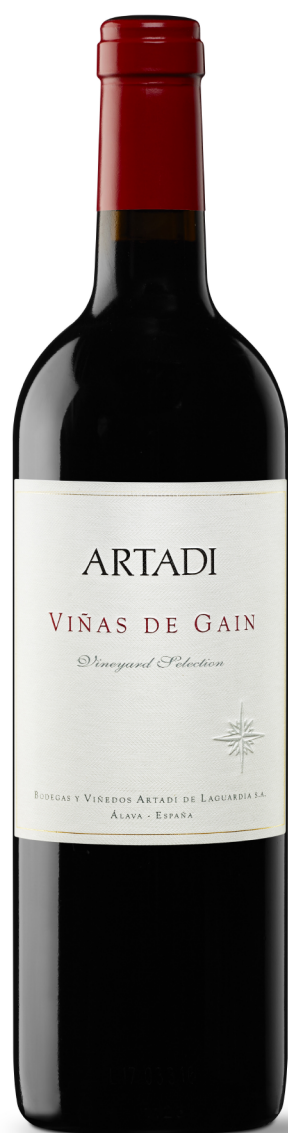


ARTADI Viñas de Gain 2017

El perfil limpio y elegante de la fruta roja y la sutil sensación táctil de sus taninos nos dibujan este vino. Hecho para poder disfrutar hoy o para redescubrir mañana la expresión más generosa de cada añada. Sobrio, serio y accesible.



VIÑEDOS	Situados en Laguardia y Elvillar entre 450 y 700 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos
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 4.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2017	Invierno con temperaturas moderadas que dió paso a una primavera cálida con lluvias dispersas que aportaron la suficiente reserva hídrica para una buena brotación. El efecto de la importante helada del 28 de abril fue atenuado por la fuerza de la naturaleza. Una vendimia temprana nos ha ofrecido una cosecha con gran frutuosidad en los vinos. Vinos amables y frescos con una estructura tánica que resalta la esbeltez de esta añada.
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de madera 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 12 meses en barrica de roble francés
EMBOTELLADO	Abril 2019
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 %
CONSUMO	Ahora o en los próximos 10 años.



ES-ECO-026-VAS
AGRICULTURA UE