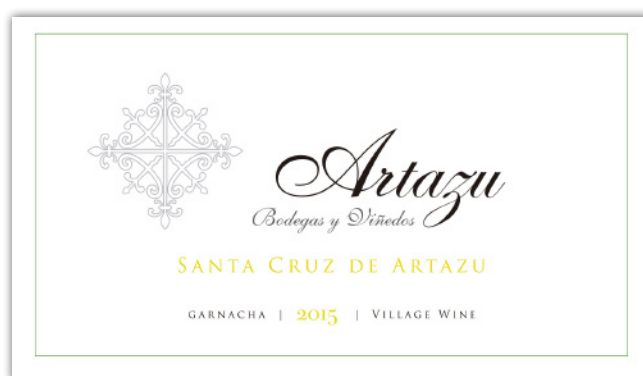


Santa Cruz de Artazu Blanco 2015 - *Vinos de Pueblo*

Nuestro proyecto para intentar recuperar la Garnacha Blanca de Navarra. Una variedad con marcados aromas cítricos y notas minerales, como sílex o pedernal. Sensaciones delicadas y sutiles, recuerdos especiados y un equilibrado frescor.



VIÑEDOS	Situados en Artazu, entre 450 y 600 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcareos blancos
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 2.500 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2015	Invierno frío y húmedo por encima de la media e incluso con nevadas que auguraron un año de gran calidad. En primavera se registraron temperaturas medias que propiciaron una muy buena brotación, floración y cuajado. Un verano caluroso pero con notables diferencias de temperaturas entre el día y la noche, sobre todo en agosto y con alternancia de registros hicieron que el final del proceso quedara favorecido positivamente en la calidad de la cosecha 2015.
VARIEDAD DE UVA	100% Garnacha Blanca
VINIFICACIÓN	Fermentación y crianza en bodega durante 6 semanas tras el prensado.
CRIANZA	Envejecimiento en depósito de acero inoxidable durante 27 meses sobre sus lías con movimientos periódicos.
EMBOTELLADO	Marzo 2018
ANÁLISIS	Alc/vol: 13% Acidez total: 6,15 pH: 3.35
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos quince años