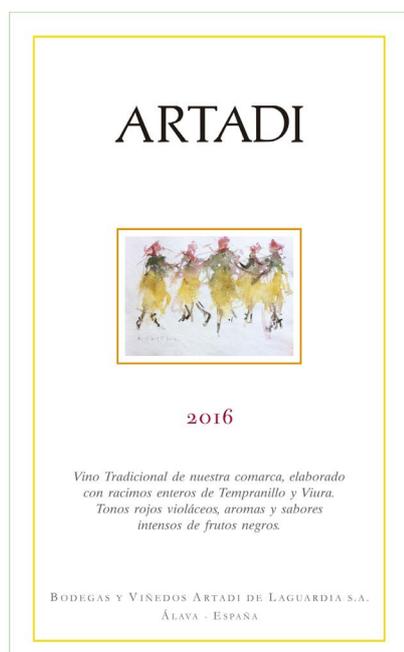


Artadi Joven 2016

Aferrados a la tradición de Álava elaboramos nuestro ARTADI Joven a partir de la fermentación de racimos y uvas enteras. Un vino lleno de personalidad destacando su juventud, naturalidad y la gran carga frutal como características más notables.



VIÑEDOS	Situados en Laguardia entre 450 y 700 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de fertilizantes químicos, pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajones de 200 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	90% Tempranillo y 10% Viura
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos, elaboración tradicional con uvas y racimos enteros
EMBOTELLADO	Febrero 2017
ANÁLISIS	Alc/vol: 14 % Acidez total: 4,30 gr/lit pH: 3,75
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos tres años