

## ARTADI El Carretil 2012

“El Carretil” es un viñedo que transmite fuerza y equilibrio. Está asentado sobre un suelo pobre, de composición arcillo-calcárea con un alto contenido en caliza activa. Un vino de mineralidad marcada y precisa, tanino fibroso, escultural y de sensaciones envolventes. Profundo y complejo. Presencia de fruta limpia y textura radiante en su final de boca. Un vino con mucha energía.



VIÑEDO	Situado en Laguardia a 500 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreo, con gran porcentaje de cal activa.
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 3.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2012	Invierno seco, con esporádicas lluvias primaverales. Verano caluroso y seco con temperaturas altas. Las lluvias intermitentes durante la primera quincena de septiembre permitieron alargar el ciclo vegetativo, dando lugar a una óptima maduración.
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 dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2014
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,6 gr./lt. pH: 3,65
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años
<b><u>Guía Peñin - 98 Puntos</u></b>	
<b><u>Guía Vinos Gourmet - 98 Puntos</u></b>	