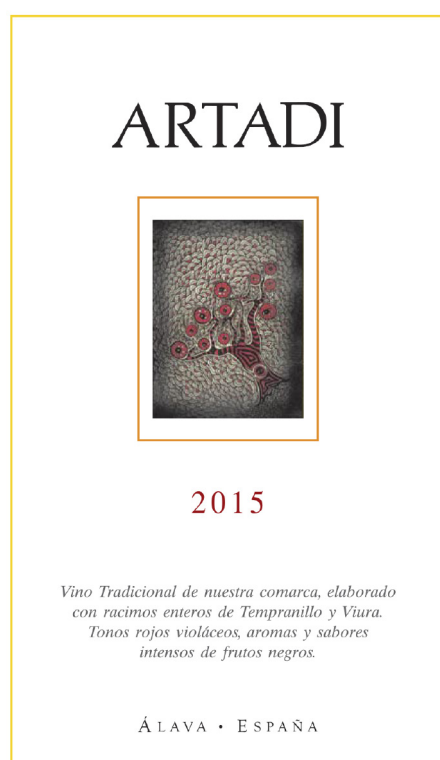


## Artadi **Joven** 2015

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.



<b>VIÑEDOS</b>	Situados en Laguardia entre 450 y 700 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos
<b>VITICULTURA</b>	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de fertilizantes químicos, pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajones de 200 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
<b>AÑO CLIMATOLÓGICO 2015</b>	Un año húmedo con precipitaciones superiores a la media anual. Esa ha sido la peculiaridad de este año 2015. Una primavera y un verano calurosos con precipitaciones puntuales aseguraron una óptima calidad de la cosecha.
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	90% Tempranillo y 10% Viura
<b>VINIFICACIÓN</b>	Vinificación en depósitos abiertos, elaboración tradicional con uvas y racimos enteros
<b>EMBOTELLADO</b>	Febrero 2016
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 14 % Acidez total: 4,35 gr/lit pH: 3,68
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos tres años