

## ARTADI Valdeginés 2012

“Valdeginés” es un viñedo dispuesto en ladera de suelos arcillo-calcáreos pobres. Fruta roja y juventud desafiante. Aromas lípidos, penetrantes, directos y llenos de candidez natural. Estructura tánica angulosa y precisa de alta definición. Marcados recuerdos de frutas y discurso desenfadado en su final de boca. Un vino de fresca y espontánea juventud.



|                        |  |
|------------------------|--|
| VIÑEDO                 | Situado en Laguardia a 600 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreo  |
| 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 4.000 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 %<br>Acidez total: 4,7 gr./lt.<br>pH: 3,65   |
| CONSUMO ÓPTIMO         | Ahora o en los próximos 20 años  |

Guía Peñin - 97 Puntos

Guía Vinos Gourmet - 96 Puntos