

ARTADI *Viñas de Gain* 2013

El perfil limpio y elegante de la fruta roja y la sutil sensación táctil de sus taninos nos dibujan este vino. Hecho para poder disfrutar hoy o para redescubrir mañana la expresión más generosa de cada añada. Sobrio, serio y accesible.



VIÑEDOS	Situados en Laguardia, Elvillar y Leza entre 450 y 700 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de 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 2013	La añada 2013 estuvo marcada por la elevada pluviometría a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Las bajas temperaturas primaverales provocaron un retraso en la brotación de la planta, llevando el comienzo de la vendimia hasta mediados de octubre. La escasa producción obtenida y un largo ciclo vegetativo resultaron en una maduración fenólica óptima a pesar de las bajas temperaturas.
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de madera 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 de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2015
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,85 gr./lt. pH: 3,69