

ARTADI Viñas de Gain 2014

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 cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2014	La cosecha 2014 comenzó con un invierno con precipitaciones elevadas y temperaturas muy bajas. En primavera se registraron temperaturas y pluviometría medias acordes a la estación que favoreció el crecimiento y perfecta floración y cuajado del fruto. Un mes de septiembre húmedo y con temperaturas altas adelantó el momento de la vendimia. La gran oscilación térmica de finales de verano llegando hasta los 7,5° aportó a nuestros vinos notas aromáticas de frescor y fruta. Una añada temprana en términos generales con parcelas y rendimientos equilibrados que han producido un vino fino y delicado.
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 un pisado diario y un pequeño remontado.
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés
EMBOTELLADO	Enero 2016
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,75 gr./lt. pH: 3,66
CONSUMO	Ahora o en los próximos 10 años.