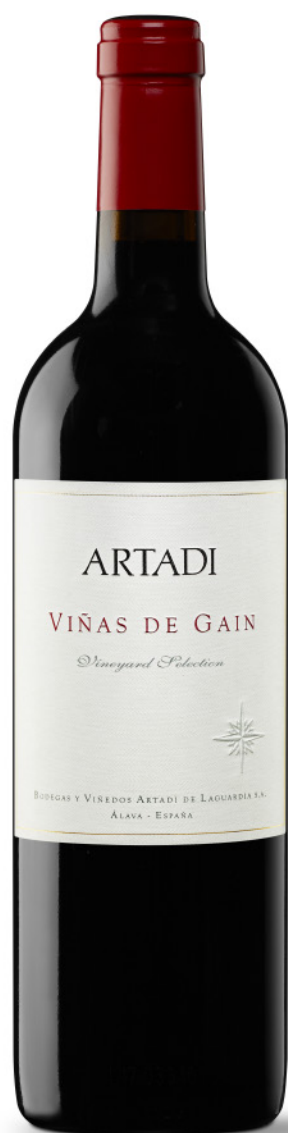


ARTADI Viñas de Gain 2015

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-calcareos
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 2015	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.
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	Diciembre 2016
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,8 gr./lt. pH: 3,68
CONSUMO	Ahora o en los próximos 10 años.

Guía Peñin: 93 Puntos
Robert Parker: 92 Puntos