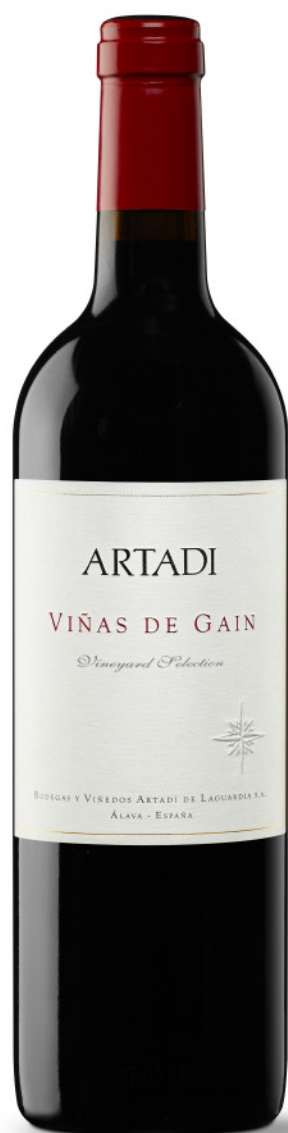


## ARTADI Viñas de Gain 2016

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 2016	Invierno templado con escasas precipitaciones que dieron paso a una primavera lluviosa aportando una reserva hídrica para la idoneidad del crecimiento vegetativo. En el resto del ciclo se registraron unas temperaturas típicas de la zona con un verano cálido y sin precipitaciones, con alternancia climática día/noche que marcó el acoplamiento de las maduraciones alcohólica y fenólica. La climatología permitió una vendimia larga lo que favoreció positivamente la calidad de la cosecha 2016.
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: 5 gr./lt. pH: 3,64
CONSUMO	Ahora o en los próximos 10 años.