

## ARTADI Brut Vintage 2013

La elegancia y la complejidad que la Viura gana a lo largo del tiempo se muestran intensas y enérgicas en este vino. Sus aromas límpidos, que han evolucionado de forma delicada en la botella, nos permiten sentir el aspecto más valioso de este cava.



<b>VIÑEDOS</b>	Situados en Laguardia, Elvillar y Leza a una altura de entre 450 y 700 metros de altitud, asentados en suelos arcillo-calcáreos
<b>VITICULTURA</b>	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Introducción a la agricultura orgánica y biodinámica
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 180 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 5.000 kg/ha
<b>AÑO CLIMATOLÓGICO 2013</b>	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.
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Viura
<b>VINIFICACIÓN</b>	Maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10-12 días a baja temperatura. Segunda fermentación en botella en febrero 2014.
<b>CRIANZA</b>	Crianza en botella "en rima" 20 meses.
<b>EMBOTELLADO</b>	Octubre 2015
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 12,5 % Total Acid: 6,31 gr./lt. pH: 3,24
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años