

ARTADI Brut Vintage 2015

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.



VIÑEDOS	Situados en Laguardia, Elvillar y Leza a una altura de entre 450 y 700 metros de altitud, asentados en suelos arcillo-calcáreos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Agricultura ecológica.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 5.000 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% Viura
VINIFICACIÓN	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 marzo 2016.
CRIANZA	Crianza en botella "en rima" 24 meses.
DEGÜELLE	Diciembre 2017
ANÁLISIS	Alc/vol: 12,5 % Total Acid: 5,95 gr./lt. pH: 3,18
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años