

ARTADI El Carretil 2013 - *Single Vineyard Wine*

“El Carretil” es un viñedo que transmite fuerza y equilibrio. Está asentado sobre un suelo pobre, de composición arcillo-calcárea con un alto contenido en caliza activa. Un vino de mineralidad marcada y precisa, tanino fibroso, escultural y de sensaciones envolventes. Profundo y complejo. Presencia de fruta limpia y textura radiante en su final de boca. Un vino con mucha energía.



VIÑEDO	Situado en Laguardia a 500 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreo, con gran porcentaje de cal activa.
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2013	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. 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 con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés
EMBOTELLADO	Julio 2015
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,7 % Acidez total: 4,83 gr./lt. pH: 3,62
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años