

## ARTADI El Carretil 2014 - *Vino de Parcela*

“El Carretil” es un viñedo que transmite fuerza y equilibrio. Está asentado sobre un suelo pobre, de composición arcillo-calcareo 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.



<b>VIÑEDO</b>	Situado en Laguardia a 500 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcareo, con gran porcentaje de cal activa.
<b>VITICULTURA</b>	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.000 kg/ha
<b>AÑO CLIMATOLÓGICO 2014</b>	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. La gran oscilación térmica de finales de verano llegando hasta los 7,5º aportó a nuestros vinos notas aromáticas de frescor y fruta. Una añada temprana en términos generales con parcelas y rendimientos equilibrados que han producido un vino fino y delicado.
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Tempranillo
<b>VINIFICACIÓN</b>	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
<b>CRIANZA</b>	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	Julio 2016
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 14,6 % Acidez total: 4,65 gr./lt. pH: 3,65
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 20 años

Guía Peñin: **96 Puntos**

R. Parker, The Wine Advocate: **96-94 Puntos**