

ARTADI El Carretil 2017 - *Vino de Parcela*

“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.



VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS
AGRICULTURA UE

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 2017

Invierno con temperaturas moderadas que dió paso a una primavera cálida con lluvias dispersas que aportaron la suficiente reserva hídrica para una buena brotación. El efecto de la importante helada del 28 de abril redujo notablemente la producción de la cosecha pero los efectos fueron atenuados por la fuerza de la naturaleza. Una vendimia temprana nos ha ofrecido una cosecha con gran frutalidad en los vinos. Vinos amables y frescos con una estructura tánica que resalta la esbellez de esta añada.

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 10 meses en barrica de roble francés

EMBOTELLADO

Junio 2019

ANÁLISIS

Alc/vol: 14,5 %
Acidez total: 4,80 gr./lt.
pH: 3,85

Guía Peñin: 97 Puntos