

ARTADI La Poza de Ballesteros 2011

“La Poza de Ballesteros” es un viñedo asentado en una suave ladera de terrenos arcillo-calcáreos sobre un sustrato limoso. Suelos pobres, fuertes, compactos y profundos. Viñedo orientado al poniente que imprime marcadas sensaciones de vino maduro y sazonado. Contundentes, amplios, redondos y densos taninos en boca son los atributos más notables de este vino.



VIÑEDO	Situado en Elvillar a 600 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreos
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 4.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2011	Invierno seco y copiosas lluvias primaverales. Inicio del verano frío y seco y temperaturas altas desde mediados de agosto hasta el momento de la vendimia. A pesar de los datos, la añada produjo vinos frescos y frutales
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 14 meses en barrica nueva de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2013
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,7 gr./lt. pH: 3,68
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años

Guía Parker - 92 Puntos

Guía Peñin - 97 Puntos

Wine Spectator - 92 Puntos