

ARTADI La Poza de Ballesteros 2014 - *Vino de Parcela*

“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 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2014	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 7,5° 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.
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	July 2016
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,7 % Acidez total: 4,70 gr./lt. pH: 3,7
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años

Guía Peñin: 94 Puntos

R. Parker, The Wine Advocate: 92-90 Puntos