

ARTADI **San Lázaro** 2017 - *Vino de Parcela*

Sensaciones aromáticas abiertas, frescas y llenas de limpieza. Esbeltez y formas rectilíneas que definen su delicadeza y estilo, dejando sentir en la boca la fortaleza pulida de unos taninos bien ensamblados.



VIÑEDO	Viñedo situado en Laguardia, a 600 m de altitud, plantado en 1956. Asentado sobre suelo profundo arcillo-calcáreo con textura arcillo arenosa. Suelo pobre cuya peculiaridad es la superposición de horizontes formados en la era cuaternaria de arenas finas sobre suelo calizo de la era terciaria. Superficie: 1.62 Ha.
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 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 esbeltez 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 un pisado diario y un pequeño remontado.
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.
EMBOTELLADO	Junio 2019
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,50 % Total Acidity: 4,88 gr./lt. pH: 3,71
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años.

VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS
AGRICULTURA UE

The Wine Advocate: 95 Puntos