

ARTADI **Valdeginés** 2012

“Valdeginés” es un viñedo dispuesto en ladera de suelos arcillo-calcáreos pobres. Fruta roja y juventud desafiante. Aromas límpidos, penetrantes, directos y llenos de candidez natural. Estructura tánica angulosa y precisa de alta definición. Marcados recuerdos de frutas y discurso desenfadado en su final de boca. Un vino de fresca y espontánea juventud.



VIÑEDO	Situado en Laguardia a 600 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreo
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 2012	Invierno seco, con esporádicas lluvias primaverales. Verano caluroso y seco con temperaturas altas. Las lluvias intermitentes durante la primera quincena de septiembre permitieron alargar el ciclo vegetativo, dando lugar a una óptima maduración
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	Junio 2014
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,7 gr./lt. pH: 3,65
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años

Guía Peñin - 97 Puntos

Guía Vinos Gourmet - 96 Puntos