

ARTADI Valdeginés 2014 - *Vino de Parcela*

“Valdeginés” es un viñedo dispuesto en ladera de suelos arcillo-calcareos pobres. Fruta roja y juventud desafiante. Aromas lípidos, 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-calcareo
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 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	Julio 2016
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,45 % Acidez total: 4,75 gr./lt. pH: 3,65
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años

Guía Peñin: 96 Puntos

R. Parker, The Wine Advocate: 93-91 Puntos