

ARTADI **Valdeginés** 2016 - *Vino de Parcela*

“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 2016	Invierno templado con escasas precipitaciones que dieron paso a una primavera lluviosa aportando una reserva hídrica para la idoneidad del crecimiento vegetativo. En el resto del ciclo se registraron unas temperaturas típicas de la zona con un verano cálido y sin precipitaciones, con alternancia climática día/noche que marcó el acoplamiento de las maduraciones alcohólica y fenólica. La climatología permitió una vendimia larga lo que favoreció positivamente la calidad de la cosecha 2016. .
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 de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2018
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,50 % Total Acidity: 4,9 gr./lt. pH: 3,67
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años

Guía Peñin: 95 Puntos