

ARTADI

VITICULTORES

ARTADI La Poza de Ballesteros 2018 - *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.



VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS
AGRICULTURA UE

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 2018

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 frutuosidad 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 dos pisados diarios y un pequeño remontado

CRIANZA

Maloláctica en barrica. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés

EMBOTELLADO

Junio 2020

ANÁLISIS

Alc/vol: 14,5 %
Acidez total: 4,80 gr./lt.
pH: 3,65

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 20 años