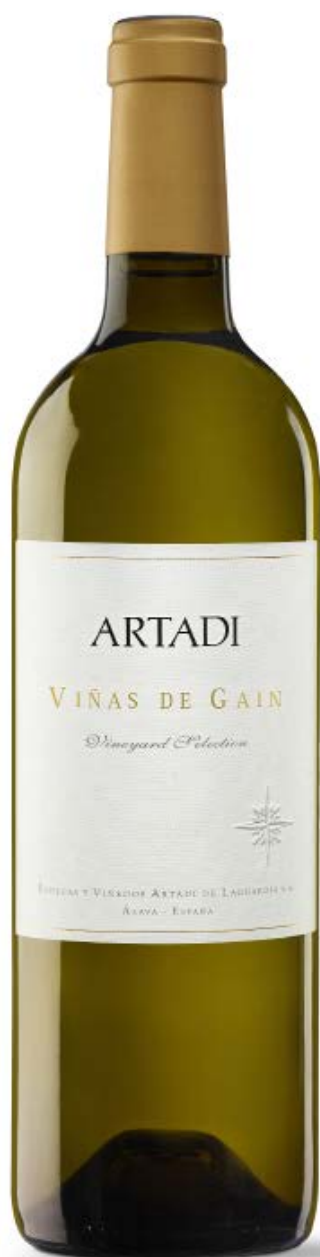


## ARTADI Viñas de Gaín Blanco 2016

La delicadeza, la sutileza, la mineralidad y la esbeltez de la Viura, pero con la energía interior precisa para convertirlo en un vino blanco de guarda.



<b>VIÑEDOS</b>	Situados en Laguardia entre 450 y 700 m de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos
<b>VITICULTURA</b>	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
<b>AÑO CLIMATOLÓGICO 2016</b>	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.
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Viura
<b>VINIFICACIÓN</b>	Fermentación parcial en madera, durante 15 días aproximadamente.
<b>CRIANZA</b>	Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable durante 2 años y 4 meses. Una parte criado en barrica durante 1 mes y posteriormente en acero inoxidable hasta embotellado.
<b>EMBOTELLADO</b>	Febrero 2019
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 13,5 % Acidez total: 5,95 gr./lt. pH: 3,36
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos diez años

Organic Wine



ES-ECO-026-VAS

**Guía Peñin:** 93 Points  
**James Suckling:** 93 Points