

ARTADI El Carretil 2016 - *Vino de Parcela*

“El Carretil” es un viñedo que transmite fuerza y equilibrio. Está asentado sobre un suelo pobre, de composición arcillo-calcárea con un alto contenido en caliza activa. Un vino de mineralidad marcada y precisa, tanino fibroso, escultural y de sensaciones envolventes. Profundo y complejo. Presencia de fruta limpia y textura radiante en su final de boca. Un vino con mucha energía.



VIÑEDO	Situado en Laguardia a 500 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreo, con gran porcentaje de cal activa.
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 3.000 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: 14,5 % Acidez total: 5,05 gr./lt. pH: 3,60

Guía Peñin: 97 Puntos