

ARTADI El Carretil 2017 - *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.



VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-028-VAS
AGRICULTURA UE

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 2017	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 frutalidad 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 10 meses en barrica de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2019
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,80 gr./lt. pH: 3,85

Guía Peñin: 97 Puntos