

## ARTADI La Poza de Ballesteros 2016 - *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.



<b>VIÑEDO</b>	Situado en Elvillar a 600 m de altitud, asentado sobre un suelo 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 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.000 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% Tempranillo
<b>VINIFICACIÓN</b>	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
<b>CRIANZA</b>	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	Junio 2018
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,80 gr./lt. pH: 3,68
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 20 años

**Guía Peñin: 94 Puntos**