

ARTADI La Poza de Ballesteros 2017 - *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.



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 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 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 12 meses en barrica de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2019
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,90 gr./lt. pH: 3,64
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años

VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-028-VAS
AGRICULTURA UE

Guía Peñin: 94 Puntos