

ARTADI **Quintanilla** 2016 - *Vino de Parcela*

Vinos con una firme notoriedad en nariz y en boca, llena de frescura. Concentración de frutas turgentes. Sensaciones estructuradas de gran naturalidad y limpia definición. Sin adornos en su mensaje, nos ofrece vinos de una gran entereza y austeridad que los hacen muy atractivos. Al final, disfrutamos de sensaciones táctiles largas con un posgusto fresco y un esqueleto definido y envolvente.



VIÑEDO	Viñedo situado en Elvillar de Álava, a 585 m de altitud, plantado en 1951. Asentado sobre suelos arcillo-calcáreos de profundidad media con presencia de cal dura y roca madre arenisca a unos 70-75 cm. Superficie: 1.13 Ha.
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 4.000 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 un pisado diario y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2018
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,50 % Total Acidity: 4,9 gr./lt. pH: 3,62
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años