

## ARTADI **Quintanilla** 2017 - *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.



VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-028-VAS  
AGRICULTURA UE

<b>VIÑEDO</b>	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.
<b>VITICULTURA</b>	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
<b>AÑO CLIMATOLÓGICO 2017</b>	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.
<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 un pisado diario y un pequeño remontado
<b>CRIANZA</b>	Maloláctica en barrica. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	Junio 2019
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 14,50 % Total Acidity: 5,05 gr./lt. pH: 3,68
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 20 años