



Artillero

Su Nombre

Viene del antiguo propietario del viñedo, quien fue un artillero en la guerra civil, pasando a ser su apodo en el pueblo. Oser como agradecimiento por el gran cuidado que le dio a la viña de 1,2H y 100 años, decidió ponerle a su vino el apodo de este hombre. Artillero es la perfecta expresión del tempranillo de las viñas viejas de la Rioja Alavesa: potente a la par que elegante.

Variedades

95% Tempranillo y 5% Viura

Producción

1.200 botellas de 0,75 cl.

Viñedo

Viñedo de 1ha plantado en 1920 en la localidad de Elvillar (Rioja Alavesa) a 600 metros de altitud, en suelo arcillo-calcáreo. Plantación mixta a la antigua usanza, de Tempranillo, Viura y Garnacha Blanca, con un rendimiento de 3.000 kg por hectárea

Vinificación

Fermentación con levaduras indígenas en fudres, barricas usadas de 500 litros de roble francés y en ánforas de barro de Padilla. Realiza la fermentación maloláctica en barricas usadas de 500L de roble francés. Posterior crianza de 13 meses en las misma barricas usadas.

Cata

Fruta negra y roja, notas florales, especias dulces junto con la madera bien integrada, le aportan complejidad, unido a una acidez agradablemente fresca y una estructura de tanino de grano fino. En boca fruta negra, especias dulces, violetas y un toque de cuero. Un vino intenso y vivo.