

ARTADI El Carretil 2013 - *Vino de Parcela*

“El Carretil” es un viñedo que transmite fuerza y equilibrio. Está asentado sobre un suelo pobre, de composición arcillo-calcárea con un alto contenido en caliza activa. Un vino de mineralidad marcada y precisa, tanino fibroso, escultural y de sensaciones envolventes. Profundo y complejo. Presencia de fruta limpia y textura radiante en su final de boca. Un vino con mucha energía.



VIÑEDO	Situado en Laguardia a 500 m de altitud, asentado sobre un suelo arcillo-calcáreo, con gran porcentaje de cal activa.
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 3.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2013	La añada 2013 estuvo marcada por la elevada pluviometría a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Las bajas temperaturas primaverales provocaron un retraso en la brotación de la planta, llevando el comienzo de la vendimia hasta mediados de octubre. La escasa producción obtenida y un largo ciclo vegetativo resultaron en una maduración fenólica óptima a pesar de las bajas temperaturas
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 nueva de roble francés
EMBOTELLADO	Julio 2015
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,7 % Acidez total: 4,83 gr./lt. pH: 3,62
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años

Guía Peñin - 96 Puntos

Guía Vinos Gourmet - 98 Puntos