

ARTADI La Poza de Ballesteros 2013 - *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 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	July 2015
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,7 % Acidez total: 4,78 gr./lt. pH: 3,7
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años