

# Artero

D.O. La Mancha

## Crianza 2018

Con 30 700 km<sup>2</sup>, La Mancha se ha convertido en la región productora de vino más extensa del mundo. Sus condiciones climáticas ideales y las características únicas de su suelo producen vinos de extraordinaria concentración y aroma. Bodegas Artero, situado en Noblejas, a unos 80 kilómetros al sur de Madrid, se fundó en 1940. La bodega controla cerca de 400 hectáreas de viñedo situadas a una altitud de 660 metros sobre el nivel del mar, con una edad media de 40 años. En la actualidad, la bodega ocupa una superficie de 8000m<sup>2</sup>, una capacidad de producción de 4 millones de litros, una capacidad de almacenamiento de 7 millones de litros y una moderna línea de embotellado con capacidad de 3000 botellas por hora y más de 1500 barricas de envejecimiento. Artero recibe su nombre por la calle donde nació y creció el fundador de la bodega, Blas Muñoz de la Rosa. Actualmente, la familia aún conserva la casa ancestral en esta calle, y su bodega subterránea del siglo XVII aún se utiliza para envejecer los vinos más exclusivos de la familia.

### Vendimia

Durante este año hemos contemplado cómo pasamos de una de las cosechas más atípicas de la historia, como fue la del 2017 caracterizada por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las frescas temperaturas, han retrasado la cosecha y dejado su huella. sobre los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas y lluvias normales, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyada en una reserva de agua más que satisfactoria. La maduración se desarrolla lentamente y aunque las condiciones de maduración son idóneas, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con gran contraste entre el día y la noche), el retraso acumulado nos prepara para una vendimia muy tardía. Los primeros vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y ácidos que añadas anteriores, con predominio de las notas frescas, cítricas en los blancos y frutos rojos en el caso de los tintos.

### Vinificación

Al entrar en la bodega, la uva es inspeccionada, despalillada y luego premacerada a 15 °C. Pasado ese tiempo se produce la fermentación en depósitos autovaciantes de acero inoxidable junto con los hollejos durante un total de 10 días a 25 °C.

### Envejecimiento

Tras la fermentación, el vino se cría en roble 80 % americano y 20 % francés durante 6 meses, con una humedad media-alta y temperaturas de entre 13 y 16 °C. A la crianza en barrica le siguen otros dos meses como mínimo en botella.

### Notas de cata

**Color:** Color rojo rubí intenso, brillante y limpio.

**Nariz:** Aroma intenso y complejo con recuerdos a frutas maduras, tostados aromas, pimienta y notas balsámicas

**Boca:** redondo y equilibrado, con sensación agradable en boca y final largo y persistente

**Maridaje:** Todo tipo de carnes blancas y rojas, y quesos curados

ARTEX  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	43% Merlot, 42% Syrah, 15% Tempranillo
Edad Viña	20+ Años de media
Temperatura de Fermentación	25°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2 años
Tiempo en Barrica	6 meses
Tiempo en botella	Mínimo 2 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5.88/L
pH	3.4
Libre de SO <sub>2</sub> (MG/L)	108mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,22g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo



JAMES SUCKLING  
- 2023 USA