Artero

D.O. La Mancha

Crianza 2019

Con 30 700 km2, 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 8000m2, 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

Las condiciones edafoclimáticas que condicionaron la producción de la cosecha 2019 estuvieron dominadas por el carácter cálido y seco del año agrícola. La primavera llegó con un abril lluvioso y frío. Sin embargo, la abundante lluvia no fue suficiente para llevar el contenido de agua del suelo a niveles estándar para el desarrollo de las plantas. Este problema generó una menor tasa de crecimiento y un tamaño de baya limitado, con la consiguiente pérdida de producción. El desarrollo del viñedo estuvo marcado por condiciones de cultivo estresantes, que provocaron un bajo desarrollo vegetativo y una cosecha reducida. Sin embargo, la vid tenía una buena capacidad de autorregulación a pesar de condiciones tan adversas, el aspecto del viñedo en la época de maduración llamaba la atención por cómo mantenía activo el ciclo y el ritmo de maduración era estable y contenido.

Vinificación

Al entrar en la bodega, la uva es inspeccionada, despalillada y luego premacerada a 15 ºC. 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 ºC.

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 ºC. 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

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

Varietales	43% Merlot, 42% Syrah, 15% Tempranillo
Edad Viña	20+ Años de media
Temperatura de Fermentación	25ºC
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	34
Libre de SO2 (MG/L)	108mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,22g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo

Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

DECANTER WINE AWARDS BRONZE - 2023 UK

89 POINTS

JAMES SUCKLING - 2023 USA