

Artero

D.O. La Mancha

Crianza 2020

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

Cosecha con un carácter marcadamente cálido, los viñedos toledanos disfrutaron de unas condiciones óptimas consiguiendo un equilibrio entre su desarrollo vegetativo y productivo. Un otoño cálido y lluvioso permitió acumular abundantes reservas para generar una brotación temprana y vigorosa favorecida por las buenas condiciones primaverales (lluvias, temperaturas suaves y ausencia de heladas) y que obligaron a un intenso trabajo en el viñedo para obtener una buena calidad. La cosecha comenzó el 19 de agosto con las variedades internacionales y finalizó el 19 de octubre con las autóctonas. Los rendimientos fueron superiores a los del año pasado pero en línea con el promedio histórico de la zona. La calidad está asegurada por el menor tamaño de las bayas (piel más gruesa y menos pulpa) y una concentración de compuestos fenólicos y aromáticos. El resultado son vinos con menos alcohol pero con una acidez similar a años anteriores.

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

ARERX
Grands
Spanish Fine Wines

ARTERO



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 ₂ (MG/L)	108mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,22g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo