Artero

D.O. La Mancha

Macabeo Verdejo 2024

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.

Vinificación

100 % macabeo-verdejo. Tras la vendimia, la uva se lleva a la bodega, donde se despalilla y se estruja. El mosto obtenido se somete a continuación a una premaceración en frío a 10 ºC durante 5 horas, para luego fermentar con levaduras autóctonas durante 20 días como mínimo a unos 15 ºC en depósitos de acero inoxidable.

Notas de cata

Color: Color limón pálido con reflejos metálicos.
Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.
Boca: Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.
Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

ARTERO

Datos tecnicos

Varietales	80% Macabeo, 20% Verdejo
Edad Viña	De media 25 Años
Temperatura de Fermentación	14ºC
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Contenido de Alcohol (vol)	12,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,4 g/L
pH	3.5
Libre de SO2 (MG/L)	113mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	6,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10ºC
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.