

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

Winter was characterized by slightly higher temperatures and rain than the average in the area. Spring, however, was very warm and with no frosts, and the vegetation growth was vigorous. Temperatures, which were higher than usual, in conjunction with the lack of rainfall limited the vegetative growth during summer. This harvest was 20 percent lower than the previous year, due to both the number of clusters per vine and the slightly smaller grape size. This translated into greater concentration of both aromas and phenolic compounds.

VINIFICACIÓN

Una vez inspeccionada su calidad, la uva se despalilla, se estruja y se premacera a 15 °C durante 24 horas. Posteriormente se fermenta y macera durante 10 días a una temperatura constante de 25 °C.

ENVEJECIMIENTO

Este vino se cría durante 12 meses en barricas de roble americano y francés de 225 L antes de ser clarificado y embotellado. Luego se deja reposar en botella durante un mínimo de 6 meses adicionales antes de lanzarse al mercado.



NOTAS DE CATA

Color: Oscuro color picota con un envolvente ribete rojo.

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.

DATOS TECNICOS

Varietales	46% Tempranillo, 46% Merlot, 8% Syrah
Edad Viña	20+ Años
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	12 meses
Tiempo en botella	Mínimo 24 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,1g/L
pH	3,7
Libre de SO ₂ (MG/L)	105mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	0,5g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo

PREMIOS



JAMES SUCKLING
 - 2020 USA