

**ARTERO RESERVA 2016**

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**

La añada 2016 comenzó con un invierno más seco y cálido de lo habitual. Sin embargo, marzo y abril fueron fríos y húmedos, con menos sol, y las vides brotaron dentro del plazo estándar. La fase de brotación estuvo dominada por temperaturas moderadas y una primavera lluviosa, produciendo abundancia de racimos. El verano fue un poco más cálido y seco de lo normal, lo que limitó el desarrollo de la fruta y resultó en racimos más pequeños de lo esperado. El período de maduración se vio afectado por una ola de calor particularmente intensa a finales de agosto/principios de septiembre, que afectó de diferentes maneras a las distintas variedades. La acumulación de azúcar se aceleró en las variedades de maduración más temprana, pero se limitó en las variedades tardías, ya que la fotosíntesis de la planta se vio obstaculizada por la ola de calor. Por lo demás, el período de maduración y cosecha continuó sin precipitaciones, generando un nivel de sanidad satisfactorio y rendimientos medios en comparación con años anteriores.

**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 24 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	24 meses
Tiempo en botella	Mínimo 24 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,7
Libre de SO <sub>2</sub> (MG/L)	105mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo