

Artero

D.O. La Mancha

Reserva 2018

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

Durante este año hemos contemplado cómo pasamos de una de las cosechas más atípicas de la historia, como fue la del 2017 caracterizada por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las frescas temperaturas, han retrasado la cosecha y dejado su huella. sobre los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas y lluvias normales, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyada en una reserva de agua más que satisfactoria. La maduración se desarrolla lentamente y aunque las condiciones de maduración son idóneas, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con gran contraste entre el día y la noche), el retraso acumulado nos prepara para una vendimia muy tardía. Los primeros vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y ácidos que añadas anteriores, con predominio de las notas frescas, cítricas en los blancos y frutos rojos en el caso de los tintos.

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: Muestra una nariz equilibrada, con agradables notas tostadas. Limpio aromas de cereza, ciruela, pasas, laurel y eucalipto.

Boca: En boca es sedoso, con sabores de frutas maduras junto con notas de especias, café, un poco de vainilla y canela. Taninos agradables y final persistente

Maridaje: Todo tipo de carnes y guisos, así como quesos curados

ARTEX
Grands
Spanish Fine Wines

ARTERO



Datos técnicos

| | |
|--------------------------------------|--|
| Varietales | 34% Tempranillo, 34% Merlot, 33% Syrah |
| Edad Viña | 20+ Años |
| Temperatura de Fermentación | 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) | 5,49 g/L |
| pH | 3,7 |
| Libre de SO ₂ (MG/L) | 105mg/l |
| Total Sulphites (mg/L) | 80 mg/L |
| Azúcar Residual (GR/L) | 2,7 g/L |
| Temperatura sugerida para servir | 16-18°C |
| Vinicultor | Bienvenido Muñoz Pollo |



JAMES SUCKLING
- 2025 USA