

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

The meteorological variability was the recurring factor throughout this very atypical vintage, and conditioned the harvest both in quantity and quality. In the fall of 2020, the vine started from an unfavorable situation due to the scarce reserve of edaphic water, which together with the scarcity of rains compromised the accumulation of reserves in the plant for the sprouting of the following year. With winter came the first adversity for the vineyard, in the first half of January a historical snowstorm associated with the storm Filomena, followed by a no less important cold wave, with temperatures of down to -16° C, caused death of buds and even of complete parts of the strains. The autochthonous varieties, with later cycles and better adapted to the climate, held out well. A new rainy season in mid-September interrupted the harvest and had adverse effects on ripening in the later areas as it favored the appearance of fungal foci that made the selection of bunches essential to maintain quality standards. Viticulture has the charm of seeing the character of the vine, the soil, the climate and the work of the viticulturist imprinted on the wines. This year has been a complicated year, the highly variable weather has required additional efforts both in the vineyard and in the winery to transmit the best of the grape through the wines.

### VINIFICACIÓN

100 % tempranillo de viña vieja. A su llegada, la uva es despalillada y estrujada. Durante el estrujado, una primera parte del mosto se separa de los hollejos, que se maceran en frío durante 12 horas para extraer el máximo aroma y color. El mejor mosto es entonces sangrado, clarificado y luego fermentado a 14 °C.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Color frambuesa limpio y brillante.  
**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.  
**Boca:** Ligeroy 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	100% Tempranillo
Edad Viña	De media 20 Años
Temperatura Fermentado	< 15° C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Contenido de Alcohol (vol)	12,5%
Total Acidez (gr/l)	5,88 g/L
pH	3.2
Libre de SO <sub>2</sub> (MG/L)	105 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	0,33 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10 C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.