

Artero

D.O. La Mancha

Rosé 2022

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

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y un comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. y que incluso en nuestra zona alta (550-700 m) ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios e incluso redondos en la zona media y alta y una concentración de aromas superior a la esperada. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda. Excepto en la zona más baja del pueblo (10% del volumen total) donde la sequía fue más severa, estamos, una vez más, ante una gran añada de la que disfrutaremos de grandes vinos en el futuro.

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: 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.

ARTEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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)	5,72 g/L
pH	3,2
Libre de SO ₂ (MG/L)	105 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	4,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10 C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.