

Artero

D.O. La Mancha

Tempranillo 2021

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 variabilidad meteorológica fue el factor recurrente a lo largo de esta añada tan atípica, y condicionó la cosecha tanto en cantidad como en calidad. En otoño de 2020 la vid partía de una situación desfavorable por la escasa reserva de agua edáfica, lo que unido a la escasez de lluvias comprometía la acumulación de reservas en la planta para la brotación del año siguiente. Con el invierno llegaron las primeras adversidades para el viñedo, en la primera quincena de enero una histórica nevada asociada al temporal Filomena, seguida de una no menos importante ola de frío, con temperaturas de hasta -16 °C, provocó muerte de yemas e incluso de partes completas de las cepas. Las variedades autóctonas, de ciclos más tardíos y mejor adaptadas al clima, resistieron bien. Una nueva temporada de lluvias a mediados de septiembre interrumpió la vendimia y afectó negativamente la maduración en las zonas más tardías al favorecer la aparición de focos fúngicos que hicieron imprescindible la selección de racimos para mantener los estándares de calidad. La viticultura tiene el encanto de ver impreso en los vinos el carácter de la vid, el suelo, el clima y el trabajo del viticultor. Este año ha sido un año complicado, la climatología tan variable ha requerido un esfuerzo adicional tanto en viñedo como en bodega para transmitir lo mejor de la uva a través de los vinos.

Vinificación

100 % tempranillo de viña vieja. Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas a 7 °C. A continuación se despalillan y estrujan. La fermentación y la maceración se producen en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura controlada de 25 °C, tras los cuales se sangran los depósitos y se prensan los hollejos. El siguiente paso es la fermentación maloláctica, tras la cual finalmente se filtra y embotella el vino.

Notas de cata

Color: Rojo picota limpio y brillante, de capa media y ribete violáceo.
Nariz: Aromas de arándanos maduros y moras junto con un interesante toque herbáceo.
Boca: Amplio y suave, con sabores de frutos rojos. Sabor equilibrado y persistente.
Maridaje: Carnes asadas o a la brasa, pastas y quesos semicurados. Perfecto para tapear.

ARTEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	25 Años
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,11 g/L
pH	3,88
Libre de SO ₂ (MG/L)	88mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	5 g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo