

Artero

D.O. La Mancha

Tempranillo 2023

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 2023 será recordada por la irregularidad en la distribución de las lluvias ya que, si bien el volumen total se acerca a valores normales, su distribución estacional ha sido bastante irregular. El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frío, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El periodo de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La brotación transcurría durante el mes de abril con los suelos totalmente secos y dejaba a las cepas a expensas de las escasas reservas acumuladas durante el otoño anterior. La agonía terminaba a primeros de junio cuando las nubes fueron generosas, descargando grandes cantidades de agua que permitieron al suelo recuperar el nivel de humedad para poder completar el ciclo. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

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 presan 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

ARTERO



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	25 Años
Temperatura de Fermentación	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