

Artero

D.O. La Mancha

Tempranillo 2024

Con 50 700 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.

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