

Artuke (2018)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas y Viñedos Artuke
Nombre	Artuke
Año	2018
Uvas	Tempranillo (95 %) Viura (5 %)
Ubicación	España > La Rioja > Rioja
Clasificación	DOCa
Categoría	Vino Tinto
Precio	7,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
Uva sin despalillar y encubada por gravedad en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kilogramos. Fermentación maloláctica espontánea en depósito de acero inoxidable.

Embotellado:
Filtrado suave previo al embotellado.

VIÑEDO

Viticultura Descripción:
Viñedos localizados en Baños de Ebro, a una altitud de entre 420 y 500 metros, en vaso y espaldera.

Cosecha:
Vendimia 100% manual.

Tierra Suelo:
Suelos arcillosos, calizos y con topografía variada.

Clima:
Clima atlántico con influencia mediterránea.



REFERENCIAS

Web <https://www.artuke.com/>

COMENTARIO

Comentario Típico vino de cosechero de La Rioja alavesa

Para la elaboración de este vino utilizan la técnica de la maceración carbónica, un método de elaboración tradicional e histórico en la Rioja Alavesa, fermentando el racimo entero con el fin de obtener un vino muy frutal, poco corpulento y de paso fácil.

El trabajo centenario de la tierra y la natural evolución de una familia dedicada en cuerpo y alma al cultivo de la viña, lleva a la saga Miguel Blanco en 1991 al comienzo de su proyecto personal, la transformación del fruto de sus propios viñedos en unos vinos con marcada personalidad.

El paso del tiempo y la incorporación de sus hijos Arturo y Kike (de cuyo acrónimo nace el nombre de la bodega) confieren al proyecto un carácter más personal si cabe. Ellos son ahora los encargados de transmitir a sus vinos la esencia de vigneronos que comenzaron sus padres.

La tierra
22 hectáreas de viñedo propio repartidas en 32 parcelas entre las localidades de Baños de Ebro y Ábalos convierten al proyecto en uno de los más pequeños y cuidados de la zona. Las diferencias climáticas, de altitud y tipos de suelo entre ellas enriquecen y aportan un matiz diferenciador a cada vino, reforzado por un sistema de plantación en vaso y por una recolección manual del fruto en pequeños envases.

En Artuke llevan una viticultura respetuosa con el medio ambiente, aplicando pautas biodinámicas para conseguir la mayor expresión del terruño. Durante los últimos años, el objetivo de la bodega ha sido y es la búsqueda y recuperación de viñedos abandonados y suelos con carácter.

CATAS (1)

Fecha **8 de enero de 2020**
Catador Curso De Cata
Puntuación 88.0
Visual Color rojo cereza con ribete violaceos. Capa baja. Muestra una bonita lágrima en las paredes de la copa. Limpio y brillante.
Olfato Intensidad aromática media. A copa parada predominan aromas florales, principalmente violetas y en menor medida de notas balsámicas. Al agitar aparecen nuevas notas de ciruela negra madura y regaliz.
Boca Entrada en boca agradable, potente y equilibrado. En el paso por boca con un recorrido medio, suave y agradable, compensado en cuanto a taninos y acidez. Buena impresión final. Persistencia: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
8/1/20	Consumido	7,50 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20
8/1/20	Consumido	7,50 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20