



**bodegas
ibaiondo**

Blanco
VIÑA ARTAGAN
RIOJA 2013

FICHA DE CATA

| | |
|------------------------------|--------------|
| NOMBRE DEL VINO: | Viña Artagan |
| TIPO DE VINO: | Blanco |
| ZONA DE PRODUCCIÓN: | Rioja |
| COSECHA: | 2013 |
| CALIFICACIÓN DE LA D.O.C.A.: | Buena |
| VARIETADES DE UVA: | Viura |
| TIPO DE BOTELLA: | Bordelesa |

DATOS ANALÍTICOS

| | |
|--------------------|------------|
| GRADO ALCOHÓLICO: | 12,5% Vol. |
| ACIDEZ TOTAL: | 5,3 g/l |
| PH: | 3,39 |
| ACIDEZ VOLÁTIL: | 0,25 g/l |
| SO ₂ L: | 30 mg/l |



Blanco
VIÑA ARTAGAN
RIOJA 2013

CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad **Viura**.

Las uvas se vendimiaron manualmente y se llevaron a la bodega con suma rapidez.

En la bodega se prensaron con cuidado para obtener el mosto, que, tras un desfangado, realizó la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Seguidamente, se dejó estabilizar naturalmente para su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

Las uvas han sufrido un ciclo vegetativo condicionado por una climatología atípica. Ha sido un año complejo desde el punto de vista vitícola, caracterizado por un comportamiento climatológico diferente al de los últimos años, con una pluviometría muy alta y temperaturas bajas en primavera, que han retrasado el ciclo y provocado una maduración desigual. Ante el riesgo que representaba ese retraso madurativo de dos a tres semanas, el buen tiempo que predominó durante septiembre y octubre permitió realizar la vendimia de forma selectiva, eligiendo aquellas parcelas que iban alcanzando el punto de madurez adecuado, consiguiendo así una buena calidad del fruto cosechado.

NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante con baja capa de color amarillo verdoso y con un matiz pajizo.

Desprende olores primarios, frutales, a manzana y cítricos, con un ligero matiz herbáceo, que nos produce frescura y que caracteriza a la variedad con la que se ha elaborado.

En boca tiene una entrada ligera, con un ataque seco, un paso a boca ácido y fresco y una impresión final ligera pero equilibrada. Los aromas que apreciamos por vía retronasal, nos recuerdan a la viva frescura del cava.

BODEGAS IBAIONDO S.L.

Avenida Diputación 55 | 01330 · Labastida (Alava)

Tel. 944 354 628 | Email: ibaiondo@bodegasibaiondo.com

www.bodegasibaiondo.com