



**bodegas  
ibaiondo**

*Tinto*

VIÑA ARTAGAN  
RIOJA 2013

#### FICHA DE CATA

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

#### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO:	13,5% Vol.
ACIDEZ TOTAL:	5,1 g/l
PH:	3,8
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,55 g/l
SO <sub>2</sub> L:	30 mg/l



*Tinto*  
VIÑA ARTAGAN  
RIOJA 2013

## CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino tinto joven elaborado a partir de las variedades 85% **Tempranillo** y 15% **Viura**.

Las uvas se vendimiaron manualmente y se llevaron a la bodega rápidamente.

En la bodega se encubaron en depósito y tras una maceración pelicular en frío de 24 horas se deja en el depósito para que se inicie de forma espontánea la fermentación alcohólica a temperatura controlada para mantener todas las características de las variedades con las que se ha elaborado. Seguidamente, se estabiliza 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 alta capa de color, con tonalidades moradas y violetas, que en la zona del menisco son granates.

Desprende olores primarios, compota de frutas, moras, fresas e higos, envueltos con un ligero matiz floral, herbáceo y de regaliz, que nos produce frescura.

En boca tiene una entrada ligera, con un ataque seco, un paso a boca ácido, fresco y con una ligerísima astringencia, y una impresión final muy agradable. Los aromas que apreciamos por vía retronasal, nos recuerdan a fruta madura, a regaliz y a hierba fresca y balsámica.

---

**BODEGAS IBAIONDO S.L.**

Avenida Diputación 55 | 01330 · Labastida (Alava)  
Tel. 944 354 628 | Email: [ibaiondo@bodegasibaiondo.com](mailto:ibaiondo@bodegasibaiondo.com)

[www.bodegasibaiondo.com](http://www.bodegasibaiondo.com)