



FICHE DE DÉGUSTATION	
NOM DU VIN :	Viña Artagan
TYPE DE VIN :	Rosé
ZONE DE PRODUCTION :	Rioja
MILLÉSIME :	2013
QUALIFICATION AOC :	Bon
CÉPAGES :	Grenache et viura
TYPE DE BOUTEILLE :	Bordelaise

ANALYSE		
TITRE ALCOOMÉTRIQUE :	13% Vol.	
ACIDITÉ TOTALE :	5,5 g/l	
PH:	3,42	
ACIDITÉ VOLATILE :	0,25 g/l	
SO ₂ L:	30 mg/l	





CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vin rosé jeune issu des cépages **viura** (50 %) et **grenache** (50 %). Vendangé à la main, le raisin a été rapidement transporté au chai, où il a été encuvé.

Après une macération de 24 heures, le moût a été décuvé par saignée avant une fermentation alcoolique à température contrôlée afin de préserver toutes les caractéristiques des cépages dont il est issu. Il a été ensuite stabilisé naturellement avant la mise en bouteille.

DATOS DE LA COSECHA

Le cycle végétatif du raisin a été fortement influencé par une météo atypique. En termes viticoles, l'année a été fort difficile, en raison d'une climatologie différente à celle des dernières années. Une très forte pluviométrie et des températures basses au printemps ont retardé le cycle et provoqué une maturation inégale. En revanche, malgré le risque que représentait ce retard de deux à trois semaines dans la maturation, le beau temps de septembre-octobre a permis de réaliser une vendange sélective, en commençant par les parcelles ayant atteint leur point optimal de maturité, afin d'obtenir une bonne qualité du fruit récolté.

NOTAS DE CATA

Vin limpide et éclatant à la robe pelure d'oignon, moyennement ou peu profonde.

Il exhale des arômes primaires de compote de fruits, relevés de délicates notes florales et herbacées, très fraîches.

Entrée légère en bouche, suivie d'une attaque sèche, d'un passage en bouche acide, frais et très légèrement astringent. Belle impression finale. Les arômes perçus par voie rétro-nasale évoquent les fruits et l'herbe fraîche.