

A.R.T. MILLA

2018 SINGLE VINEYARD



Un vino elaborado por:

Fernando
Remírez de Ganuza

Pedro
Aibar Sánchez

VENDIMIA 2018: La añada 2018 vino precedida de un invierno muy frío y lluvioso. La brotación se produjo a finales del mes de abril, y en junio las cálidas temperaturas propiciaron un rápido desarrollo de las vides, ayudadas por las abundantes reservas hídricas presentes en el terruño. El mes de septiembre llegó también con altas temperaturas, que ocasionaron una maduración más rápida en la parcela de alta densidad “Plano de la Ermita” destinada al ART MILLA. La vendimia se realizó durante la primera semana de Octubre. Estamos ante una añada calificada como Muy Buena en Ribera del Duero.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA: 100% Tinta del País o Tempranillo. Procedente de una exclusiva parcela de 5.5 hectáreas de extensión, con viñedos plantados en alta densidad para favorecer que la competencia radicular de las vides, mejoren la concentración de la fruta. Situados a unos 800 metros de altitud. Con suelos calizos y arenosos muy pobres.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección meticulosa de las uvas en la mesa de selección. Maceración en frío durante 5 días a una temperatura no superior a 10 °C. Fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños depósitos cónicos. Que se prolonga durante dos semanas. Fermentación maloláctica en barricas. 12 meses en bodega. Gran parte de ellas de roble francés.

NOTAS DE CATA: Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas maduras con notas tostadas y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso, limpio y sedoso que entrelaza perfectamente los toques frescos de la fruta con los ahumados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

MARIDAJE: arida perfectamente con Jamón Ibérico y quesos curados. Con platos principales con cordero, caza o carne roja.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 15% vol.
- Embotellado: Febrero 2020
- Calificación de la añada por el CR: Muy buena
- Temperatura de servicio: 16°C
- Producción: 17.007 botellas de 75 cl