

# ARTAXO 2019

**LMT**  
*wines*

ARTAXO “Encina en euskera” hace referencia a Artajona pueblo en el que se localizan dos de las tres viñas viejas de garnatxa que componen este vino. La tercera viña la encontramos en “Artasu”. Tres parajes, dos pueblos para este vino original e irrepetible.

**VITICULTURA:** Varias micro parcelas mayoritariamente en vaso. Viñas viejas de garnatxa libres de herbicidas, insecticidas y tratamientos con productos sistémicos. Trabajadas a mano con azufre y bajas dosis de cobre.

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual en pequeñas cajas. Despalillado con un porcentaje de racimos enteros pisados a pie. Fermentación de cada parcela por separado con levadura indígena. Maloláctica espontánea. Crianza en barricas de roble francés y navarro usado. Embotellado sin clarificar ni filtrar, mínima intervención. Ensamblaje de parcelas.



## VIÑEDO

Vino sin DO hecho en Navarra

MUNICIPIOS Artajona, Artazu

VIÑEDOS La dehesa y Zumadia, Orendainaldea

VARIETADES Garnatxa 100%

TIPO DE SUELO Varios, predominio de arcillo calcáreo

VENDIMIA Manual en cajas de 16 kg.

## BODEGA

MACERACIÓN/FERMENTACIÓN 85% despalillado, 15% uva entera. Depósitos de acero inoxidable

CRIANZA Barricas usadas de FO 500l y NO 300l.

FECHA DE EMBOTELLADO 7 Febrero 2021

PRODUCCIÓN 1.800 botellas de 75cl en cajas de 6 unidades

## DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 14,4%,  
ACIDEZ TOTAL 5,9 gr/l  
Ph 3,4

## NOTAS DE CATA

Aromas a fruta roja (frambuesa, cereza) y fruta negra (mora). Entrada en boca agradable, taninos finos, largo postgusto. Maridaje recomendado con entrantes, pescado no grasos y carnes rojas.