



**LA ARTESILLA**  
DE *Leza García*

COLECCIÓN  
**Vinos de Parcela**

## La Artesilla de Leza García Blanco Reserva Viñedo Singular 2020

### EL VIÑEDO

Viñedo Singular La Artesilla de 45 años, ubicado en la Sonsierra a 600m de altitud.

### VENDIMIA

Primera quincena de Octubre

### AÑADA 2020

Se caracterizó por ser un ciclo vegetativo normal en cuanto a su duración. Con aguas primaverales y buen clima en verano que facilitó un estado sanitario óptimo, una maduración fenólica correcta y en definitiva una muy buena calidad de la uva.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual seleccionada en viñedo en cajas de 20 Kg. Maceración prefermentativa y fermentación a temperatura de 18°C por un periodo de 12 días en barricas de roble americano y francés. Una vez terminada la fermentación se aplica la técnica del "battonage" sobre sus lías durante 4 meses con periodicidad semanal. Trasiega y completa la crianza durante 4 meses más hasta alcanzar el punto óptimo para pasar a botella en Junio de 2021.

### VARIEDAD

Viura 100%.

### ANALÍTICA

- Alcohol: 14,45% VOL.
- Acidez total: 5,4 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 4 g/l

### PRODUCCIÓN

Embotelladas en su totalidad con un producción limitada de 2.688 botellas.

### NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo pajizo con notas doradas. Limpio y brillante.
- **Aroma:** En nariz un vino complejo e intenso, con notas de fruta de hueso integradas con la cremosidad que aporta la crianza en madera.
- **Paladar:** Equilibrado y con buena estructura, es amplio y redondo con una alta persistencia en boca.
- **Maridaje:** Quesos, platos de caza, carnes rojas y pescado.



*Leza García*

BODEGAS Y VIÑEDOS

**RIOJA**

Denominación de  
Origen Calificada

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



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR