



LA ARTESILLA
DE *Leza García*

COLECCIÓN
Vinos de Parcela

La Artesilla de Leza García Tinto Viñedo Viejo 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 cajas de 20Kg. Suave despalillado y fermentación controlada a 28°C en depósito de acero inoxidable. Se prensa ligeramente y completa la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble americano y francés con "battonage" semanal durante 4 meses en las mismas barricas. La crianza se completa durante 8 meses hasta su embotellado en Octubre de 2021. Afinamiento en botella durante 24 meses.

VARIEDAD

Monovarietal de Tempranillo.

ANALÍTICA

- Alcohol: 15,21% VOL.
- Acidez Total: 7,3 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,3 g/l

PRODUCCIÓN

Embotelladas en su totalidad con un producción limitada de 4.722 botellas.

NOTAS DE CATA

- **Color:** Atractivo color picota madura de alta capa. Tonalidad violácea.
- **Aroma:** En nariz un vino intenso, con notas de mora, grosella y regaliz, integradas con notas de especia y torrefactos que le aporta su crianza en bodega.
- **Sabor:** En boca es un vino con gran estructura y equilibrio, resulta untuoso y largo, con recuerdo a los aromas percibidos en la fase olfativa.



Leza García

BODEGAS Y VIÑEDOS

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR