



ARTESA

ARTESA



2017 PINOT NOIR LOS CARNEROS

Varietal: 100% Pinot Noir

Appellation/Denominación: Los Carneros

Cosecha: septiembre 2017

Datos técnicos: alcohol: 14.5%; TA: 5.9 g/L; pH: 3.61

Cooperage/Crianza: 10 meses en barrica de roble francés (20% barrica nueva)

Producción: 7,500 cajas

La Cosecha 2017

La cosecha 2017 vio generosas lluvias invernales que refrescaron los suministros de agua subterránea y dieron lugar a una primavera fresca y templada que preparó los viñedos para el calor del verano. La cosecha comenzó para Artesa el 11 de agosto y se movió rápidamente. Una temporada de maduración de verano larga y uniforme terminó con altas temperaturas de más de 100 grados Fahrenheit durante cinco días a principios de agosto. Como resultado, la cosecha se completó para nosotros a fines de septiembre, semanas antes de lo habitual

y antes de los devastadores incendios que estallaron el 8 de octubre. Los vinos de 2017 muestran sabores maduros y concentrados y un excelente equilibrio.

Sobre el viñedo:

Carneros es conocido por su clima fresco debido a su proximidad a la Bahía de San Pablo. Casi la totalidad del abastecimiento de esta añada (90%) es fruta de nuestro propio viñedo. Artesa se encuentra en lo alto de una colina con vistas panorámicas del Valle de Napa y está rodeada por 150 acres de viñedos que se componen de una serie compleja de pequeños bloques ultra premium donde las variedades se combinan con los tipos de suelo, la topografía y la exposición al sol. Las diversas características del terreno ladera

pendientes que disminuyen a medida que se acerca el nivel del mar. La mayoría de los bloques de viñedos se plantan en altitudes de entre 200 y 400 pies en suelos que van desde arcilla poco profunda hasta marga fina y pedregosa. Las vides luchan por agua y nutrientes; los tamaños de los cultivos son pequeños y producen cantidades limitadas de fruta altamente concentrada. Combinamos esta fruta con una pequeña porción de uvas de dos viñedos seleccionados al pie de la montaña en la región de Carneros, trabajando de cerca con productores que conocemos desde hace muchos años; la mezcla de uvas de estos sitios produce un vino multifacético con distintas capas de sabor.

Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas a mano durante todo el mes de septiembre, a medida que cada bloque alcanzaba la madurez y el desarrollo del sabor. La enóloga Ana Diogo Draper despalilló, pero no trituró las uvas, colocándolas en tanques abiertos de acero inoxidable con control de temperatura. Los tanques de fermentación se enfriaron durante un “remojo en frío” de cuatro días, diseñado para extraer color y sabor del mosto de uva. Los tanques se calentaron gradualmente para que pudiera comenzar la fermentación. Cerca del 50% del lote fue fermentado por levaduras autóctonas y el 50% por inoculación de uvas con levadura comercial. Mediante el uso de ambos tipos de levaduras de fermentación pretendíamos producir componentes con distintas capas de intensidad frutal, textura y estructura. Las uvas Pinot Noir requieren un manejo cuidadoso, por lo que realizamos tres bazuqueos por día, en cada lote de viñedo, para extraer suavemente la fruta y el color. Probando cada tanque diariamente, el equipo exprimió el vino de sus pieles cuando se logró el sabor y la estructura de taninos adecuados. El vino se colocó en barricas de roble francés (20% nuevas) durante diez meses antes del embotellado, envejeciendo sobre lías, para obtener una mezcla final con capas añadidas de complejidad.

Notas:

En nariz, este vino ofrece hermosos y brillantes aromas a cereza, ciruela y un toque de pétalo de rosa. En boca, los sabores exuberantes de fresa, mora y arándano se acentúan con toques de especias y tierra. La acidez natural le da vitalidad y es un excelente compañero para muchos alimentos. El vino es de cuerpo medio y tiene un final largo. Un Pinot Noir clásico fiel a su singular denominación