



ARTESA

ARTESA

2018 CHARDONNAY ESTATE VINEYARD

LOS CARNEROS, NAPA VALLEY

**Varietal:** 100% Chardonnay

**Cosecha:** septiembre 2018

**Datos técnicos:** Alcohol 14% T= 7.3g/L pH= 3.52

**Cooperage/ Crianza:** 20% en tanques de acero inoxidable, 80% roble francés y 20% en barrica nueva

**Producción:** 1,950 cajas

**Sobre el viñedo:**

Las uvas utilizadas para producir este Chardonnay se cultivaron en las parcelas de viñedos más altos de nuestro Estate Vineyard en Los Carneros, Napa Valley, a lo largo del borde de Mt. Veeder AVA.

Estas son algunas de nuestras mejores parcelas de viñedos, con orientación norte, exposición al sol de la mañana y menos sol de la tarde. Esto permite que las uvas maduren por completo, conservando su acidez natural. Los suelos cascajosos de nuestro viñedo permiten que las viñas de 20 años produzcan una fruta intensa, increíblemente equilibrada y con una gran acidez. Las uvas procedían de seis bloques distintos, fermentadas y envejecidas como componentes distintos. El intenso perfil frutal proviene de la mezcla de diferentes clones: Martini, Dijon 76, Hyde y Robert Young clon.

## **La cosecha 2018:**

La temporada de crecimiento perfecta en Los Carneros AVA, la cosecha 2018 se caracterizó por temperaturas moderadas durante la primavera y el verano que permitieron las condiciones ideales de cultivo; consistente y estable. Comenzamos la cosecha el 21 de agosto, seguido de un clima inusualmente frío que permitió que la mayor parte de la fruta de nuestra finca permaneciera en la vid durante una o dos semanas más. Este tiempo prolongado de suspensión fue excelente para la maduración de los sabores y la calidad general de la fruta.

La cosecha entró en pleno apogeo a principios de septiembre y se completó el 20 de octubre, unas dos semanas más tarde que el año anterior. La combinación de una temporada de crecimiento perfecta y una larga cosecha permitió que la fruta demostrara sabores limpios y maduros con un maravilloso equilibrio y acidez. Los vinos de 2018 se mostrarán gran elegancia, pero con sabores concentrados que poseen delicadeza en los años venideros

## **Vinificación:**

Las uvas se cosecharon a mano por la noche, lo que garantiza que las uvas se recolecten a temperaturas más bajas, y se llevaron de inmediato a la bodega. Esto se traduce en una fruta de mayor calidad, lo que permite que el equipo de enólogos conserve la acidez natural de la uva, así como los aromas. Las uvas estaban enteras.

Racimo prensado, utilizando un ciclo de champagne suave que empuja suavemente el mosto para obtener un jugo limpio pero con pocos sólidos. La enóloga Ana Diogo-Draper colocó el 20% del jugo en tanques de acero inoxidable con control de temperatura y el 80% restante en barricas de roble francés (25% nuevas). usos artesanales tanto en barricas clásicas estilo Borgoña (59 galones), como en barricas puncheon (132 galones). El jugo fue fermentado a bajas temperaturas, con el fin de retener los componentes aromáticos altamente volátiles y, por lo tanto, producir un vino que tenga un perfil aromático intenso. El 100% del vino fue de fermentación nativa, lo que significa que no se agregó levadura comercial. Después de la fermentación primaria, aproximadamente el 40 % de los lotes individuales pasaron por la fermentación maloláctica, y el equipo de enólogos probó estos componentes semanalmente para tomar decisiones sobre el batonage. Estos componentes individuales fueron envejecidos sobre lías durante 9 meses. Los vinos se trasiegan una vez antes del embotellado. Nuestro Estate Vineyard Chardonnay es 100% cultivado, producido y embotellado por Artesa.

## **Notas:**

Este Chardonnay representa la esencia de Artesa's Estate Vineyard en Los Carneros, Napa Valley.

Nuestra enóloga Ana Diogo-Draper toma sus decisiones de selección al equilibrar cuidadosamente la acidez natural de la fruta con un sabor óptimo, lo que da como resultado un vino elegantemente sobrio pero que posee una profundidad y textura increíbles. Mostrando un verdadero sentido del

lugar, este vino se abre elegantemente con notas cítricas de limón, delicadamente envuelto en flores blancas y hierba de limón que completan el paladar medio. El uso moderado del roble por parte de Ana da como resultado un vino equilibrado y suave como la seda en el paladar. El vino termina con una acidez fresca y toques de manzana, fruta con hueso y vaina de vainilla. Como este vino es agradable en su juventud, aquellos que muestren moderación serán recompensados ya que este vino envejecerá con delicadeza y continuará desarrollándose en los años venideros. Beber ahora al 2028.

**Napa Green Certified Land:**

La filosofía enológica de Artesa se basa en el manejo responsable del uso de la tierra para las generaciones futuras. Todos los Estate Vineyards cuentan con la certificación Napa Green Land de la Asociación de Vinicultores del Valle de Napa. Se practican métodos agrícolas sostenibles para minimizar el impacto sobre la biodiversidad natural y los ecosistemas, lo que convierte a los viñedos en modelos para el control de la erosión y los sedimentos. La agricultura en armonía con la naturaleza da como resultado vinos que reflejan las verdaderas expresiones de su terroir y variedad.