



## ARTESA NAPA VALLEY

### ARTESA ALBARIÑO 2021

**Varietal:** 100% Albariño

**Denominación:** 100% Napa Valley

**Cosecha:** septiembre 2021

**Alcohol:** 12.5%

**Maduración:** 75% tanques de acero inoxidable, 20% tanques de concreto, 5% barrica neutral francesa

**Producción:** 1,000 cajas

#### Cosecha 2021:

Después de lo que parecía ser un comienzo prometedor de lluvias, Napa Valley experimentó una realidad bastante dura de condiciones de sequía continua, junto con temperaturas diurnas de invierno más cálidas de lo normal. Estas condiciones se vieron reforzadas por un número considerable de mañanas heladas, entrando en primavera, con una última helada a fines de mayo. La combinación de estos eventos climáticos contribuyó a que los viñedos rindieran menos, ayudados por uno de los meses de mayo más ventosos de los últimos tiempos. Los períodos de calor continuaron hasta bien entrado junio y durante la mayor parte del verano, lo que también contribuyó a que las bayas fueran más pequeñas y un envero un poco más temprano. Para la cosecha, las temperaturas se habían nivelado, lo que permitió una maduración prolongada y sabores concentrados. La calidad de los vinos producidos en la añada 2021 es extraordinaria.

#### Sobre el viñedo:

Albariño es una variedad que prospera en regiones más frías, que es exactamente lo que encontrará en el extremo sur del Valle de Napa, particularmente en el área de Los Carneros. Aproximadamente el 60 % de la fruta de este vino proviene de Estate Vineyard, en bloques plantados con vides de 25 años, en algunos de los lugares más frescos de la propiedad. Uno de estos bloques está ubicado en uno de los picos más altos de la ladera y protege las delicadas uvas del sol de la tarde. Estos bloques requieren un manejo cuidadoso del dosel y el riego para garantizar suficiente "tiempo de suspensión" para obtener una maduración uniforme y

completa de las bayas, pero los vinos resultantes realmente tienen un carácter dinámico para ellos. La fruta restante proviene de otro viñedo famoso en el extremo sur del Valle de Napa. Ambos viñedos son apoyados por la brisa del mar y la niebla de la tarde, que presentan condiciones de crecimiento perfectas para Albariño.

**Vinificación:** Cosechada a mano por la noche, la uva se llevó rápidamente a la bodega, e inmediatamente pasó por un prensado de racimo entero, donde se prensaron suavemente los racimos enteros para extraer el jugo de las bayas. Usamos un ciclo de prensado suave, con rotaciones mínimas para minimizar el ácido málico fuerte y los taninos astringentes que existen naturalmente en las pieles, las semillas y los tallos. La enóloga Ana Diogo-Draper fermentó y envejeció el vino sobre lías, durante seis meses, en una combinación de acero inoxidable, hormigón y toneles de roble francés neutro. El uso de una variedad de recipientes de fermentación le permite a Ana elaborar un vino que logra un equilibrio entre la pureza de la fruta por la que se conoce al albariño y una sensación en boca suave y exuberante con una acidez persistente en la parte posterior del paladar. 2018 fue la primera cosecha que utilizamos tanques de concreto en Artesa, y desde entonces se han convertido en un elemento básico de nuestro proceso de elaboración de vinos. El hormigón ofrece un distintivo carácter al vino, perfeccionando el complemento de los tanques de acero inoxidable y los componentes de la barrica de roble puncheon; es un material poroso que limita el impacto del oxígeno en el vino, al mismo tiempo que imparte mineralidad y un intenso atractivo afrutado.

**Notas de sabor:** El Napa Valley Albariño 2021 demuestra por qué el extremo sur del Valle de Napa es un área excelente para producir esta variedad. El vino abre con intensos aromas de flores blancas y limón Meyer, que se integran con frutas de hueso y flor de jazmín. Una entrada suave y definida en el paladar resalta la mineralidad distintiva de este vino, y las notas persistentes de mandarina y madreselva dejarán su paladar pidiendo otro sorbo.