



ARTESA NAPA VALLEY

ARTESA NORTH COAST TEMPRANILLO 2017

Varietal: 96% Tempranillo 4% Grenache

Denominación: North Coast

Cosecha: septiembre 2017

Maduración: 100% Roble francés (40% roble nuevo)

Producción: 2,400 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 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:

Las uvas utilizadas en este vino provienen de 5 viñedos distintos en la costa norte de California. Todos estos viñedos presentan el terroir perfecto para el cultivo de Tempranillo, la uva tinta más querida de España. Si bien las temperaturas diurnas de verano son lo suficientemente altas como para adaptarse a estas uvas rojas amantes del calor, el rápido efecto de enfriamiento de la niebla vespertina del cercano Océano Pacífico protege su sabor y aumenta la acidez a medida que maduran. Los 5 viñedos presentan suelos rocosos y bien drenados comparables, y los distintos bloques exhiben diferentes exposiciones, produciendo pequeñas bayas, con sabores intensos y concentrados.

Vinificación:

Cuidadosamente recolectadas a mano por la noche, en el punto máximo de madurez, las uvas para este vino fueron llevadas rápidamente a la bodega. Alrededor del 20% de las uvas se fermentaron "racimo completo"; es decir, en algunos de los tanques, nuestro enólogo optó por fermentar con el raquis (o "racimo entero"). Esta técnica imparte más estructura al paladar medio y agrega un elemento aromático interesante al vino terminado. Los lotes restantes fueron despalillados, pero no triturados, dejando bayas enteras. Luego, la fruta se colocó en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada, para un remojo en frío de tres días seguido de una fermentación de 22 días diseñada para extraer el color, el sabor y el tanino de la piel de la uva. Tras la fermentación, el 100% del vino joven se traspasó a barricas de roble francés, tanto barricas como ponches de 500 litros. El 40 % de esas barricas eran de madera nueva, lo que dota al vino de sutiles matices y textura de roble. El vino envejecido por 22 meses en barrica, con dos trasiegos previos al embotellado.

Notas de cata:

Este Tempranillo ofrece una expresión varietal intensa y captura la esencia de este varietal único, cuando se produce en California. Comenzando con intensos aromas de moras, arándanos y ciruelas, estas notas continúan en el paladar y se superponen con sabores dulces de cerezas oscuras y moras. Los taninos ricos complementan la exuberancia de la fruta, y las sutiles notas de roble se suman a la longitud del final. Este es un vino con verdadero carácter varietal de los vinos del viejo mundo de Rioja, España con un estilo del nuevo mundo que es solo California de Artesa.