



BODEGAS ARTUKE

VINOS ARTUKE D.O. RIOJA

ARTUKE
BODEGAS Y VIÑEDOS

ARTUKE 2017

ZONA: DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA
SUBZONA RIOJA ALAVESA.

MUNICIPIO: BAÑOS DE EBRO (ALAVA)

TIPO DE VINO: Tinto sin crianza.

VIGNERON: Arturo y Kike de Miguel Blanco.

VARIEDADES: Tempranillo 95%; Viura 5%

AGRICULTURA: Ecológica no certificada.

VIÑEDO:

Localización: Viñedos localizados en Baños de Ebro.

Clima: Atlántico con influencias mediterráneas.

Pluviometría anual: 450-500 l/m²/año.

Suelo: Arcilloso, Calizo y con topografía variada.

Sistema de cultivo: Vaso y Espaldera.

Orientación: Depende de la parcela.

Altitud: 420-500 metros.

ELABORACIÓN:

Vendimia 100% manual realizada por personal especializado que realiza la primera selección en el viñedo.

Transporte: Palots de 300 kg con altura máxima de pared de 50 cm.

Toda la uva se selecciona en una mesa de selección de racimos.

Uva sin despallillar y encubada por gravedad en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg.

Fermentación maloláctica espontánea en depósito de inoxidable.

CRIANZA: No tiene crianza.

EMBOTELLADO: Filtrado suave y sin estabilizar.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico 13,50°

pH: 3,63

Acidez total: 5.25 g/l.

SUGERENCIAS

Temperatura de Servicio: 13°-14°

Se aconseja utilizar copas adecuadas para su disfrute.

PRODUCCIÓN: 30.000 botellas.

CAJAS: 12 botellas

HISTORIA: Vino elaborado por el método tradicional e histórico de elaboración de la zona de Rioja Alavesa: MACERACION CARBONICA. En el que se deja que el racimo entero fermenta, para la obtención de vinos muy frutales, sin mucha corpulencia y de paso fácil por boca.



PIES NEGROS 2016

ZONA: DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA
SUBZONA RIOJA ALAVESA.

MUNICIPIO: BAÑOS DE EBRO (ALAVA)

TIPO DE VINO: Tinto con crianza.

VIGNERON: Arturo y Kike de Miguel Blanco.

VARIEDADES: Tempranillo 90%; Graciano 10%

AGRICULTURA: Ecológico no certificado.

VIÑEDO:

Localización: Viñedos localizados Abalos.

Clima: Atlántico con influencias mediterráneas.

Pluviometría anual: 450-500 l/m²/año.

Suelo: Arcilloso, Calizo y con topografía variada.

Parcelas: Varias.

Sistema de cultivo: Vaso

Orientación: Depende de la parcela.

Altitud: 500-600 metros.

ELABORACIÓN:

Vendimia 100% manual realizada por personal especializado que realiza la primera selección en el viñedo.

Transporte: En palots 200 kg de altura máxima de pared de 30 cm.

Toda la uva se selecciona en una mesa de selección de racimos.

Uva despalillada y encubada por gravedad en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg.

Bazuqueos diarios y maceración corta de 1-2 días.

Fermentación maloláctica espontánea en depósito de inoxidable y 15% en barricas nuevas.

CRIANZA: 11-13 meses en barricas de roble francés de 500 y 225 lit y Depósito de hormigón. (10% aprox)..

EMBOTELLADO: Filtrado suave y sin estabilizar.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico 14,00°

pH: 3,51

Acidez total: 5,6 g/l.

SUGERENCIAS

Temperatura de Servicio: 15°-16°

Se aconseja su decantación.

Se aconseja utilizar copas adecuadas para su disfrute.

PRODUCCIÓN: 60.000 botellas.

CAJAS: 6 botellas

HISTORIA: Vino elaborado a partir parcelas diferentes de Abalos para conseguir cada año fundir en un vino la personalidad de este municipio. La localización, orientación y edad en cada una de ellas es diferente por lo que aporta su personalidad propia.



FINCA DE LOS LOCOS 2016

ZONA: DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA
SUBZONA RIOJA ALAVESA.

MUNICIPIO: BAÑOS DE EBRO (ALAVA)

TIPO DE VINO: Tinto con crianza.

VIGNERONES: Arturo y Kike de Miguel Blanco.

VARIEDADES: Tempranillo 80%; Graciano 20%

AGRICULTURA: Ecológico no certificado.

VIÑEDO:

Localización : Viñedo localizado Baños de Ebro.

Clima: Atlántico con influencia mediterráneas.

Pluviometría anual: 450-500 l/m²/año.

Suelo: Arenoso calizo con pendiente Norte-Sur del 2-3%.

Parcelas: Las Escaleras (Conocida como la Finca de los Locos)

Sistema de cultivo: Vaso

Orientación: Norte-Sur

Altitud: 520-530 metros.

Año de Plantación: 1981

ELABORACIÓN:

Vendimia 100% manual realizada por personal especializado que realiza la primera selección en el viñedo.

Transporte: En palots 300kg con altura de pared de 10 cm.

Toda la uva se selecciona en una mesa de selección de racimos.

Uva despalillada y encubada por gravedad en depósitos de acero inoxidable de 10.000 kg.

Fermentación maloláctica espontánea en barricas de 500 litros de roble francés.

CRIANZA: 12-16 meses en barricas de 500 litros y fudre de 35hl.

EMBOTELLADO: Filtrado suave y sin estabilizar.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico 14,00°

pH: 3,48

Acidez total: 5,7 g/l.

SUGERENCIAS

Temperatura de Servicio: 15°-16°

Se aconseja su decantación.

Se aconseja utilizar copas adecuadas para su disfrute.

PRODUCCIÓN: 11600 botellas.

CAJAS: 6 botellas

HISTORIA: Vino elaborado en honor a uno de nuestros abuelos, que en el año 1950 compro una finca de barbecho en el paraje de Las Escaleras de Baños de Ebro.

Debido a la mentalidad productiva del momento, hizo que la mayoría de vecinos del pueblo lo tacharan de loco, ya que había gastado sus ahorros en la compra de una finca de suelo muy pobre y que estaba localizada en una zona alta de Baños de Ebro en la que en aquellos momentos nadie cultivaba viñedo.

Por esta razón y después de años comprobando que la personalidad que aporta su suelo, clima y altitud a la calidad de las uvas y del posterior vino, decidimos elaborar el "ARTUKE FINCA DE LOS LOCOS".



F  **G**
FRÁGOLA
GOURMET
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS GOURMET