

EST.



1987

# ARTEVINO

FAMILY WINERIES

## CHOCOLATE N°3

CVC 2020/2021/2022

BODEGAS ORBEN - DOCa. RIOJA

### VARIEDADES

40% Viura y Malvasía,  
30% Garnacha Blanca y  
30% Maturana Blanca.

### VIÑEDO

0,8 has. de parcelas multisingulares de viñedos plantados en vaso en la zona que va desde Villabuena a Laguardia.

### NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso con ribete brillante y reflejos verdosos. Notas finas a flores y frutas de hueso maduro, como albaricoque y ciruela, leves toques tostados. En boca es amplio y graso, con buena acidez y muy persistente.



### RENDIMIENTOS

5.000 kilos/ha.

### DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

### SUELO

Arenoso, muy pobre, con poca retención de agua.

### OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a 520 metros sobre el nivel del mar.

### CLIMA

Atlántico con influencia mediterránea, temperatura media de 12,72°C y una exposición solar de 2.380 h/año.

### PLUVIOMETRÍA

400 mm.

### VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada con técnicas de cultivo del suelo tradicionales.

### VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg con mesa de selección de racimo.

### DESPALILLADO Y LEVE ESTRUJADO

### FERMENTACIÓN

Fermentación y envejecimiento en diferentes continentes como: Huevo de hormigón, barrica de 500 litros y barrica de 225 litros.

### TÉCNICAS DE CLARIFICACIÓN

### GRADO

14 %.

### ACIDEZ TOTAL Y PH

6,1 g/l, 3,20.

### PRODUCCIÓN

4.950 botellas de 75 cl.