

EST.

1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

FINCA VILLACRECES
SPECIMEN N°242% 2015 + 29% 2016 + 29% 2017
FINCA VILLACRECES - D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDADES

85% Tempranillo y
15% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDO

64 has. de viñedo viejo de más de 40
años plantado en espaldera (cordón
royat) en torno a 1980.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma complejo que le proporcionan las tres añadas que conforman el vino. El aumento de proporción de Cabernet Sauvignon destaca un aroma intenso a fruta madura, regaliz con matices minerales y balsámicos. La madera queda bien integrada gracias al afinamiento en fudre que le da esa finura en todos los aspectos. En boca tiene una entrada grasa y con volumen, que nos acompaña hasta el final, siendo este largo y persistente. Lo que percibimos en nariz se traslada a la boca siendo sabroso acompañado por taninos maduros. Recuerdos de regaliz, fruta, café...

91

THE WINE ADVOCATE. ROBERT PARKER.

94

JAMES SUCKLING.



RENDIMIENTOS

3.500 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.200 plantas/ha.

SUELO

Grava con arena.

OROGRAFÍA

Llana con orientación N-S a 710
metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental, temperatura media de
11,50°C y una exposición solar de
2.400 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Viticultura ecológica (cubierta
vegetal).

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg.

DESPALLADO SIN ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En tinas de madera y depósito de acero
inoxidable.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En barrica y depósito de madera de
roble francés ambos.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,97 g/l, 3,58.

PRODUCCIÓN

3.696 botellas de 75 cl y 100 botellas
magnum.

CRIANZA

Specimen N°2 envejeció una media de
48 meses entre barricas bordelesas de
500 l. y fudre de madera 1.200 l.