

# Artuke 2024



Desde Baños de Ebro, en La Rioja Alavesa, llega este tinto de maceración carbónica, fruto de las parcelas que la bodega posee en este pueblo que se asienta sobre los suelos arcillosos-calcareos. Esta base es la fuente y origen que da vida a los viñedos viejos plantados en 1902 y que hoy en día siguen bajo el amparo y cuidado de estos hermanos que se afanan en transmitir y mantener la esencia de esta zona. Esto último no es fácil ya que supone mantenerse fiel a métodos de elaboración tradicionales, lo que en ocasiones conlleva el doble de esfuerzo. Esta misma paciencia y sacrificio son el motor necesario para que Artuke, que carece de certificación, se cultive en ecológico, utilizando únicamente cobre y azufre.

## NOTA DE CATA

Vino tinto Maceración Carbónica Agricultura respetuosa.

Artuke 2024 se presenta con un atractivo color rojo cereza y un borde violáceo que anticipa su juventud. En nariz, destaca una potente fragancia a frutas maduras, como ciruelas y moras, que llenan el aire. En boca, este vino es sabroso y vibrante, con el protagonismo de las mismas frutas maduras percibidas en nariz. Acompañado de un sutil amargor que equilibra su perfil jugoso, Artuke 2024 es una experiencia refrescante y llena de sabor.

## ELABORACIÓN

Artuke se vendimia manualmente y se lleva a la bodega, construida en 1984, donde la uva se trabajará con raspón. Tras una primera selección, Artuke se encuba directamente en los depósitos de fermentación y llevará a cabo una maceración carbónica. Esta técnica de vinificación, muy común y típica de esta zona, consiste en intentar que la fermentación alcohólica se produzca en el interior de la baya, cuando la uva aún está entera, antes de que los racimos sean pisados. Con esto se logrará mucha jugosidad y potencia. Para acabar, una vez descubado y prensado