

Ribera del Queiles

W
WINERY ARTS



 *Variedades*

Tempranillo y Cabernet Franc.

 *Grado Alcohólico*

14,8 % Vol.

 *Viñedos*

Selección de viñedos viejos de baja producción desde las altas laderas de los pies del Moncayo, en Aragón, hasta las tierras más cálidas por las que discurre el río Queiles, ya en la comunidad de Navarra.

 *Vendimia*

La vendimia comienza en las tierras bajas hacia mitad de septiembre y se desarrolla hasta bien avanzado el mes de octubre, que es cuando se recogen los frutos de los viñedos más elevados. La recogida de la uva se realiza en cajas de 15 kilos, que son rápidamente transportadas hasta la bodega donde se retiran los racimos que no reúnen las características óptimas.

 *Elaboración y crianza*

Fermentación y maceración en cubas de 10.000 kilos a una temperatura de 28 grados, durante 3 ó 4 semanas. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, de una selección de maderas de grano fino. Se realiza un batonage semanal, y se controlan las barricas individualmente. Crianza de 16 meses en barrica nueva de roble francés.

 *Nota de cata*

Rojo picota de capa muy alta, con tonos morados en el borde de copa. Aroma complejo y tremendamente sutil, en el que se combinan la fruta negra muy madura, casi confitada, con las especias, el café y el aroma de sotobosque. En boca es un vino amplio, muy estructurado y largo, con tanino maduro y gran persistencia, apareciendo de nuevo en retronasal una compleja nariz.

Número Nueve

