

# A.R.T. MILLA

## 2017 SINGLE VINEYARD



**VENDIMIA 2017:** La añada 2017 vino precedida de un invierno muy seco y ventoso, más cálido de lo habitual, que adelantó la brotación en el inicio de la primavera. A finales del mes de abril las heladas tardías generalizadas en Europa, provocaron pérdidas importantes en la producción de la cosecha. La parcela destinada a ART MILLA, se salvó en gran parte gracias a sus especiales características y exposición norte. El rendimiento se vio ligeramente afectado pero no la calidad de la uva. La vendimia se realizó durante la primera semana de octubre. Estamos ante una añada calificada como Muy Buena en Ribera del Duero.

**CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:** 100% Tinta del País o Tempranillo. Procedente de una exclusiva parcela de 5.5 hectáreas de extensión. Con viñedos plantados en alta densidad, lo que favorece la competencia radicular de las vides, y mejora la calidad de la fruta. Situado a unos 800 metros de altitud. Con suelos calizos y arenosos muy pobres.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección meticulosa de las uvas en la mesa de selección. Maceración en frío durante 5 días a una temperatura no superior a 10 °C. Fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños depósitos cónicos. Que se prolonga durante dos semanas. Fermentación maloláctica en barricas. 12 meses en bodega. Gran parte de ellas de roble francés.

**NOTAS DE CATA:** Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas maduras con notas tostadas y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso, limpio y sedoso que entrelaza perfectamente los toques frescos de la fruta con los ahumados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

**MARIDAJE:** Marida perfectamente con Jamón Ibérico y quesos curados. Con platos principales con cordero, caza o carne roja.

Un vino elaborado por:

Fernando  
Remírez de Ganuza

Pedro  
Aibar Sánchez

**DATOS TÉCNICOS:**

- Grado alcohólico: 15% vol.
- Embotellado: Febrero de 2019
- Calificación de la añada por el CR: Muy buena
- Temperatura de servicio: 16°C
- Producción: Serie numerada de 10.000 botellas de 75cl.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA**  
DEL  
**DUERO**