

CONOCIENDO ARTESANA

“Demostrando que los vinos uruguayos pueden llamar la atención de una gran audiencia y competir en cualquier escenario”

ARTESANA es una bodega boutique que elabora exclusivamente vinos finos de alta gama. Se encuentra en Canelones, una de la zonas vitivinícolas más conocidas del Uruguay. De las 8,5 hectáreas de viñedo se cosechan uvas de la más alta calidad para que los vinos expresen de forma única su terroir. El corazón de Artesana es elaborar vinos Tannat, la variedad emblemática del Uruguay.

Uruguay elabora vinos de calidad excepcional. Es un país de producción a pequeña escala donde las bodegas son de propiedad familiar. La influencia del océano atlántico hace que a menudo comparen los vinos de aquí con los de Burdeos, donde se llega a un muy buen equilibrio entre el alcohol y la acidez. El Tannat traído de Francia en la década de 1870 produce vinos ricos y generosos con aromas a frutas maduras, carácter exótico y especiado.

Artesana comienza en el 2007 después que el estadounidense Blake Heinemann conoce el terroir de Uruguay y su variedad emblemática Tannat. “Uruguay es un país extraordinario. La primera vez que probé vinos Tannat de la región de Canelones, me llamaron la atención por su riqueza. Creo que Uruguay está a punto de ser reconocido merecidamente como productor de vinos finos ya que se están elaborando mejores vinos y además de que el Tannat es una uva muy especial. Tiene un carácter especiado y exótico que puede ser audaz, elegante y complejo.”

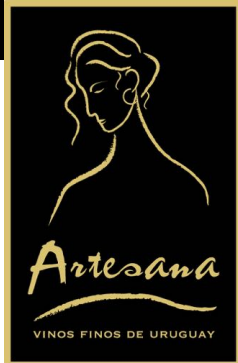
Las enólogas uruguayas Analía Lazaneo y Valentina Gatti profundizaron su conocimiento de la región de Canelones y sus terroirs. Ellas comparten la visión de que los vinos deben ser una expresión del terroir del cual provienen.

En esta región comenzaron a desarrollar un nuevo proyecto con el objetivo de elaborar vinos de clase mundial donde el Tannat sea la principal variedad a producir.

Artesana se encuentra ubicado en un predio de 33 hectáreas en Las Brujas en la región de Canelones. 8,5 hectáreas de esta superficie están plantadas con Tannat, Merlot y Zinfandel, siendo este último, el primero y único en Uruguay. La bodega fue construida en el 2011 y equipada con maquinaria nueva de origen francés e italiano.

La producción futura de la bodega será de 48000 botellas al año. Los vinos se encuentran hoy en Uruguay, Brasil, los Estados Unidos, Canadá y Europa. Artesana está abierta al público y ofrece visitas guiadas, degustaciones y almuerzos.





EL VIÑEDO

“El viñedo de Artesana es el lugar indicado para elaborar vinos Tannat de alta gama”

REGIÓN DE CANELONES

Canelones se ubica en el paralelo 34 al igual que otras zonas vitícolas como Mendoza, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda. Ubicado 30 km al norte de la capital, Canelones se encuentra en la región donde se encuentran la mayor parte de los viñedos de Uruguay. La región beneficiada por la influencia marítima, mantiene a las vides con buena aireación sumado a los suelos bien drenados y días con sol intenso producen condiciones de crecimiento similares a la región francesa de Burdeos.

MICROCLIMA Y SUELO

El clima atlántico costero ofrece un clima templado. 1200mm de lluvias al año permiten el desarrollo del cultivo sin riego. Los suelos arcillosos ricos en calcáreo en combinación con estaciones cálidas permiten lograr un equilibrio entre el alcohol y la acidez. El sitio de plantación de nuestro viñedo fue elegido en base a la composición del suelo, drenaje, pH y pendiente.

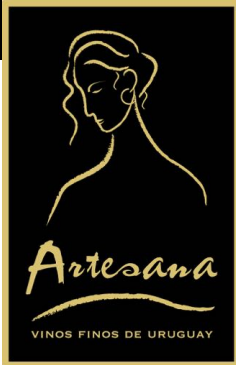
AGRICULTURA

Se realiza un trabajo meticulosos sobre el viñedo para obtener una muy alta calidad de uva. El viñedo se encuentra dividido en trece parcelas de ½ hectárea en promedio cada una. Cada parcela responde a un porta injerto distinto, por ejemplo, las 4,5 hectáreas de Tannat se encuentran plantadas sobre 4 porta injertos diferentes, todas las plantas fueron importadas de viveros franceses. Los clones elegidos fueron el 717 y 474 para Tannat, 343 y 181 para Merlot y el abanico de porta injertos comprende al S04, 3309, 101-14 y Riparia. El 50% del viñedo es Tannat, el 35% Merlot y el 15% Zinfandel. El fin de los trabajos en el viñedo es la producción de un racimo por brote logrando así la calidad buscada, sin riego y con un manejo integrado de cultivo buscamos alcanzar nuestros objetivos de producción respetando la vida útil del suelo y su cultivo. Raleo de racimos y deshojes son realizados para asegurar una óptima madurez. La cosecha manual se realiza durante el mes de Marzo temprano en la mañana y la uva se transporta en cajones de 18 kilos. El viñedo es manejado por el capatáz Mario Iroa y su equipo, bajo la supervisión del consultor Ing. Agrónomo Eduardo Félix.

TANNAT

La Tannat es la variedad emblemática del Uruguay, produce vinos ricos y generosos con aromas a frutas negras y especias. Originaria de la región de Madiran al sudoeste de Francia, la Tannat fue traída al Uruguay en la década de 1870 por un inmigrante vasco-francés. Esta vid crece especialmente bien en la región de Canelones donde se logran vinos más suaves aterciopelados que en Francia. Llamada así por su alto contenido en taninos, el vino Tannat ha demostrado ser el más sano de los vinos tintos con 3 a 4 veces más antioxidantes que los demás teniendo una concentración de resveratrol promedio de 4,2%.





ENÓLOGAS DE ARTESANA

“Vinos íconos que expresan el terroir único de la aclamada región de Canelones”

VALENTINA GATTI

Nació en la ciudad de Las Piedras, considerada la capital uruguaya del vino. Durante su crecimiento Valentina siempre estuvo rodeada de viñedos y bodegas. Durante la secundaria Valentina descubrió su afinidad por la química. Una vez concluida esa etapa Valentina se graduó en la Escuela de Vitivinicultura y Enología en Canelones y en la carrera de Sommelier Profesional en la Facultad de Química de la Universidad de la Republica.

En el 2003 comenzó a trabajar en la bodega Castillo Viejo, una de las mejores de Uruguay, desempeñándose en varias áreas. En el 2006 ella se cambió para la bodega Santa Rosa, también realizó dos vendimias en California en las bodegas Simi y Frank Family.

“Nosotros decidimos trabajar a pequeña escala para poder tener un buen control de la producción y así poder estar en cada detalle. Mi objetivo es elaborar excelentes vinos y para lograr esto trabajamos muy duro en el viñedo. Siempre nos esforzamos por alcanzar la excelencia en todo”

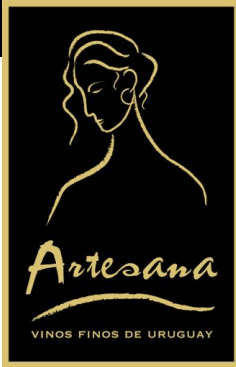
ANALÍA LAZANEO

Nació en Montevideo, la capital del Uruguay. Como hija de Veterinario desde temprano tuvo contacto con el campo y desde joven supo que quería trabajar al aire libre. Estudió durante unos años la carrera de Agronomía en la Facultad de la República. Luego se graduó en la Escuela de Vitivinicultura y Enología en Canelones y en la carrera de Sommelier Profesional en la Facultad de Química.

Analía realizó una vendimia en Bodega Pizzorno y luego en Antigua Bodega San José. En el 2005 comenzó a trabajar en Bodega Bouza una de las más innovadoras del país desempeñando varias tareas. Ella ha viajado por muchas regiones vitícolas en diferentes países como Argentina, Brasil, Estados Unidos y España.

“Comencé con este proyecto desde el comienzo, nosotras elegimos la tierra, las variedades a implantar, los clones, porta injertos, el tamaño de la parcelas y un millón de cosas mas. Este tipo de trabajo me hace sentir como una artista y día a día reafirmo que el vino es un estilo de vivir.”





LA ELABORACIÓN

“Combina la tradición europea con la tecnología y la innovación del nuevo mundo”

Artesana tiene la convicción de que los grandes vinos comienzan en el viñedo. La producción a pequeña escala nos permite tener un minucioso control, desde la producción de la uva hasta el envasado del vino.

La elaboración de los vinos es muy cuidadosa, respetando siempre las diferentes parcelas y con una mínima intervención dejamos que la uva se exprese. Las uvas son fermentadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, dando un abanico de opciones a la hora de realizar los cortes. Entre 15-20 días de maceración resultan en una buena obtención de aromas y sabores. Los vinos envejecen en barricas de roble francés y americano de la más alta calidad entre 12-18 meses, acentuando los sabores y proporcionándole larga vida al vino. El embotellado se realiza sin filtración previa.

Los vinos de Artesana muestran un profundo aroma a fruta y un impecable matiz de taninos, siendo a la vez elegantes y complejos.

La línea se compone de Tannat, cortes de Tannat y Zinfandel, el primero y único en Uruguay. Desde la primera cosecha en 2010 se obtuvieron 5500 botellas. Actualmente se elaboraron 36000 botellas. La bodega tiene una capacidad futura de 48000 botellas.

LA LÍNEA ARTESANA

Tannat
Tannat Rosado
Tannat Reserva
Tannat-Merlot
Tannat-Zinfandel
Tannat-Zinfandel-Merlot Reserva
Zinfandel
Zinfandel Rosado

COSECHA

La cosecha es manual temprano en la mañana, realizando selección de la uva en el viñedo si es necesaria.

MOLIENDA

Los racimos son despallados y suavemente molidos, seguidos por una maceración prefermentativa en frío durante 3-5 días en tanques de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN

A temperatura controlada la uva fermenta a 25° aproximadamente, se realizan dos remontajes diarios y 4-5 delestages a lo largo de la fermentación.

MACERACIÓN POST FERMENTIVA

De tiempo variable dependiendo del año y del vino.

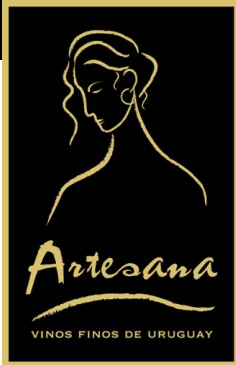
ENVEJECIMIENTO

El vino de gota luego de la fermentación es trasegado a barricas de roble francés y americano donde reposa por 12-18 meses.

CORTES Y EMBOTELLADO

Los diferentes vinos son estabilizados en frío y embotellados sin filtración. El vino cumple su segundo envejecimiento en botella durante aproximadamente 8 meses.





LOS VINOS DE URUGUAY

“Nuevas tecnologías combinadas con trabajo artesanal buscan vinos de clase mundial”

PRODUCCIÓN DE VINO EN URUGUAY

Uruguay es el cuarto productor de vino de América del Sur siguiendo a Argentina, Chile y Brasil. Las bodegas Uruguayas son en su mayoría de propiedad de familias con una profunda tradición vitivinícola europea. En el siglo XVIII los españoles trajeron las vides a la región y así comenzaron las primeras elaboraciones. Con cerca de 3500 viticultores, 9000 hectáreas de viñedo y 270 bodegas, Uruguay produce alrededor de 90 millones de litros de vino por año el cual es principalmente consumido domésticamente.

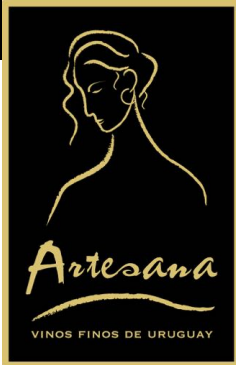
URUGUAY EN EL MUNDO

Los vinos Uruguayos han recibido un creciente reconocimiento en el mercado mundial. Las exportaciones representan alrededor del 5% de la producción, sin embargo, esta cifra aumenta a medida que las bodegas comienzan a enfocarse en los mercados internacionales. Hay varias asociaciones entre bodegas Uruguayas y empresas internacionales, entre ellos, Boisset (Borgoña), Bernard Magrez (Burdeos) y Freixenet (España). En la actualidad Michel Rolland, Alberto Antonini y Paul Hobbs están consultando a varias bodegas en el país.

TURISMO

Artesana es parte de los Caminos del Vino, la misma es una asociación de Turismo Enológico donde participan 15 bodegas. Los visitantes pueden optar entre tours previamente organizados o ir directamente desde Montevideo a la región de Canelones. En Artesana disfrute de una vista guiada por el viñedo y bodega con degustación de nuestros vinos en la terraza. También ofrece picnics o almuerzos.





RESEÑAS & PREMIOS

Richard Jennings – Huffington Post

Artesana Tannat – 91 points

Artesana Tannat-Merlot – 91+ points

Artesana Tannat-Zinfandel-Merlot Reserva – 92 points

Artesana Zinfandel – 92 points

2011 Tannat y Tannat-Merlot

El Consumidor Elige, 2012 Salón Nacional, Uruguay

Medalla de Plata, 2013 Vinalies Internationales, Francia

Medalla de Oro, 2013 Selections Mondiales des Vins, Canada

Uruguay Winery of the Year, 2013 New York International Wine Competition, U.S.

Medalla de Oro, 2013 Concurso Internacional Tannat al Mundo, Uruguay

Medalla de Oro y Mejor de País, 2013 VinAgora International, Hungría

Medalla de Oro, 2013 Vinos Sub 30, Uruguay

2011 Tannat-Zinfandel-Merlot Reserva

Medalla de Plata, 2013 Concurso Internacional Tannat al Mundo, Uruguay

Medalla de Oro, 2014 Vinalies Internationales, Francia

Medalla de Oro, 2014 Concurso Internacional Vinos Sub 30, Uruguay

El Consumidor Elige, 2014 Salón Nacional, Uruguay

2012 Tannat y Tannat-Merlot

Uruguay Winery of the Year, 2014 New York International Wine Competition, U.S.

Medalla de Oro y Uruguay Winery of the Year, 2014 New York International Wine Competition, U.S.

2013 Tannat and Tannat-Merlot-Zinfandel

Medalla de Oro, 2015 Vinalies Internationales, France

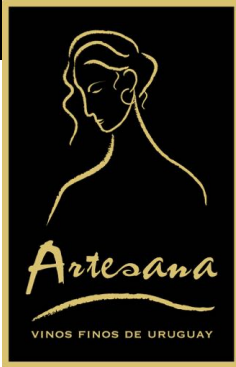
Uruguay Winery of the Year, 2015 New York International Wine Competition

2015 Tannat Sin Barrica

Medalla Gran Oro, 2016 Concurso Internacional Vinos Sub 30, Uruguay

2015 Tannat Reserva

Medalla de Oro, 2016 Concurso Internacional Vinos Sub 30, Uruguay



INFORMACIÓN

UBICACIÓN

- Las Brujas, Canelones, Uruguay
- Paralelo 34°

INSTALACIONES

- Propiedad de 33 hectáreas
- Bodega de 300m² construida en 2011

EQUIPAMIENTO

- Prensa neumática, bomba peristáltica y bomba de vendimia Bucher-Vaslin
- Tanques de acero inoxidable de 2500 & 5000L Della Toffola
- Barricas de roble francés y americano Nadalie, Odyse, Mistral, Saury, Magreñan y World Cooperage

VIÑEDO

- 8.5 hectáreas plantadas en 2007 y 2008
- 4.5 hectáreas de Tannat (clones 474 & 717); 3 de Merlot (clones 343 & 181); 1 de Zinfandel
- Porta injertos 3309, 101-14, SO4 y Riparia
- Marco de plantación: 1 x 2.5m; 4000 plantas por ha.
- Sistema de conducción: Espaldera

LA LÍNEA DE VINOS

Tannat
Tannat Rosado
Tannat Reserva
Tannat-Merlot
Tannat-Zinfandel
Tannat-Zinfandel-Merlot Reserva
Zinfandel
Zinfandel Rosado

PRODUCTION

Actual: 36000 botellas
Capacidad futura: 48000 botellas

PERSONAL

Dueño: Blake Heinemann
Enólogas: Analía Lazaneo y Valentina Gatti
Directora de Ventas y Marketing: Leslie Fellows
Agrónomo: Ing. Eduardo Félix

CONTACTO EN URUGUAY

Analía Lazaneo y Valentina Gatti
Ruta 48 km 3600
Las Brujas, Canelones, Uruguay
598-95-780629; 598-94-596109
turismo@artesanawinery.com

CONTACTO EN EE.UU

Leslie Fellows
Directora de Ventas y Marketing
Santa Cruz, CA
831-419-7485
lfellows@artesanawinery.com

INFORMACIÓN EN LÍNEA

WEBSITE: artesanawinery.com

FACEBOOK: facebook.com/artesanawinery

TWITTER: @artesanawinery