



Crianza 1998

“Nuestro buque insignia”

PRODUCCIÓN

400.000 botellas bordolesas de 750 ml.

CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Otoño lluvioso.
Invierno seco y extremo.
Primavera fría y tardía.
Heladas tardías, 1ros. de mayo.
Brotación - segunda decena de mayo.
Verano seco y caluroso.
Maduración equilibrada.

VENDIMIA

Segunda decena de octubre.

FERMENTACIÓN

Acero inoxidable de 30.000 litros.
Temperatura de fermentación aproximadamente 28° C.
Maceración durante 15 días.

MALOLÁCTICA

Seguidamente, noviembre. 20 días. Estabilización por frío natural (5° C).

CEPAGE

95% Tinto Fino
5% Cabernet Sauvignon y Merlot.

CRIANZA

13 meses en barrica de 225 litros de roble americano y de roble francés (80% / 20%).
50% Roble de tres vinos.
30% Roble de dos vinos.
10% Roble de un vino.
10% Roble nuevo.

EMBOTELLADO

Junio 2000

CATA:

VISUAL

Cereza oscuro con tonalidades amaratadas y violetas. Denso. Capa profunda.

NARIZ

Inicialmente, aparece la fruta madura y dulce.
Posteriormente, se va abriendo para dejar paso a toque suave de barrica.

BOCA

Expresivo, llena toda la boca.
Inicialmente, la fruta roja y negra impregna todo el paladar, para dejar paso a los aportes de una madera suave y elegante, en donde los toques de vainilla y canela aparecen sutilmente.
Resulta carnoso y potente. Frutal y alegre.

POSTGUSTO

Fruta madura y taninos de fina madera.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,9 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,63 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	61 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	25 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,40 G/L
Ph:	3,72



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

www.arzuaganavarro.com • enoturismo@arzuaganavarro.com • 983 681 146
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)