



Crianza 1999

“Nuestro buque insignia”

VARIETADES

Tinto Fino 90% Cabernet Sauvignon 7% Merlot 3%

PRODUCCIÓN

400.000 botellas bordolesas de 750 ml.

CLIMATOLOGÍA

Otoño lluvioso.

Invierno muy largo y duro con escasas precipitaciones y temperaturas extremadamente frías. La primavera, fría y con escasas lluvias, se alargó hasta mediados de mayo. Hubo un retraso en la brotación mientras que se produjo una aceleración en el desarrollo posterior.

El verano, muy caluroso y seco, indujo un estrés hídrico.

Las lluvias en septiembre provocaron un retraso en la maduración.

VENDIMIA

Tuvo lugar en la segunda quincena de octubre.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable de 30.000 litros a una temperatura aproximada de 28 °C. Posteriormente, se llevó a cabo la maceración durante 21 días, mientras que, seguidamente, en el mes de noviembre y durante 20 días tuvo lugar la fermentación maloláctica.

La crianza en barrica se realizó durante 12 meses en roble francés y americano seminuevos (30% / 70%), tras una estabilización por frío natural de 5° C.

CATA:

VISUAL

Color cereza intenso con borde amoratado y capa alta y profunda.

NARIZ

En nariz impresiona el aroma fino y potente en el que destacan los matices de frutas rojas y varietales. Aparecen toques perfumados de madera fina y fruta madura.

BOCA

En boca resulta potente y vigoroso, largo. Se aprecia el contacto prolongado con los hollejos, dando un toque de vinosidad y carnosidad. Es sabroso complementado con sutiles aportaciones de madera muy fina, almendrado y ahumados.

POSTGUSTO

Sabroso y largo.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,4% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,7 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,69 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	48 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	25 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,20 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)