



# Crianza 2001

“Nuestro buque insignia”

## VARIEDADES

Tinto Fino 90% Cabernet Sauvignon 8% Merlot 2%

## PRODUCCIÓN

400.000 botellas bordelesas (75 cl.)

3.500 botellas Magnum

50.000 botellas 37.5cl

## CLIMATOLOGÍA

La parada invernal hasta la brotación se caracterizó como una de las más lluviosas y suaves, con escasez de heladas invernales. La brotación se caracterizó por unas temperaturas inicialmente suaves con un cambio brusco desde finales de abril a primeros de mayo, dando lugar a heladas intensas que retrasaron la brotación. Hacia el final de la primavera e inicios de verano se registraron altas temperaturas (38° C) que provocaron una aceleración de un proceso inicialmente retardado consiguiendo equilibrarse el ciclo vegetativo e incluso adelantarse la floración. El verano fue bastante seco y las buenas temperaturas de septiembre dieron lugar a una vendimia adelantada y sin problemas sanitarios consiguiéndose una magnífica calidad a la calidad a la uva. Es una añada no muy abundante, donde prima más la calidad que la cantidad (34,7 m. Kg).

Calificación de Cosecha: EXCELENTE.

## VENDIMIA

Segunda decena de octubre 2001.

## FERMENTACIÓN

Acero inoxidable de 30.000 litros. Temperatura de fermentación aproximadamente 27° C. Maceración durante 18 días.

La fermentación maloláctica fue seguida en noviembre durante 20 días.

Estabilización por frío natural (5°C).

## CRIANZA

14 meses en barrica de 225 litros de roble francés / americano .

## CATA:

### VISUAL

Rojo cereza con ribete violáceo. Tonalidades tejas con fondo rubí. Capa media alta. Denso.

### NARIZ

Fruta roja y barrica. Recuerdos de cereza y grosella. Fruta madura sin llegar a sobremaduración. Hay un fondo que recuerda al hueso de la cereza: almendra amarga. Aparecen los aromas de barrica, muy presentes e integrados en el conjunto, destacando la canela al principio y el clavo al final.

### BOCA

Contundente y amplio. Inunda todo el paladar, apareciendo las sensaciones frutales al principio de boca para ir dando paso a los matices más complejos al final del paladar. Así, tenemos frutas rojas, uva madura, frutas negras tipo arándanos; y especiados como pimienta negra.

La madera está presente con aportes de vainilla y especiados tipo clavo. Hay una integración de los taninos con la acidez, quedando ésta dominada por la untuosidad que le confiere la glicerina. Al final aparecen los matices lácticos y unos taninos muy finos que aportan elegancia y sabrosidad; y logrando alargar el final del vino.

### POSTGUSTO

Muy largo. Vuelven a aparecer tostados y la almendra junto con los especiados.

Ganará notablemente en evolución.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,7% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	3,5 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,76 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	60 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	26 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,70 G/L
Ph:	3,66



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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