



# Crianza 2005

“Nuestro buque insignia”

## VARIETADES

Tinto Fino (90%), Cabernet Sauvignon (7%) y Merlot (3%)

## PRODUCCIÓN

500.000 botellas bordolesas (75 cl)

## VIÑEDO

Uvas de la variedad Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas de 20 años cultivadas de manera tradicional.

La finca está situada alrededor de los 900 m. de altitud en suelos arcillo - calcáreos con la roca madre caliza a menos de un metro de la superficie.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por la mesa de selección y a continuación se despallan y se estrujan ligeramente, las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 27° C.

Una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano hace que sea un vino afrutado pero con elegancia y finura.

## CATA:

### VISUAL

Rojo cereza con una capa muy alta.

### NARIZ

Aromas dominados por la fruta acompañados de torrefactos pero también rodeados con frutitas silvestres. Bien ensamblados los recuerdos a fruta madura con la torrefacción.

### BOCA

Equilibrado y denso llenando la boca con multitud de matices. Es sabroso y elegante, perfecto para maridar con multitud de platos.

## FECHA DE CATA

Agosto de 2007

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,3 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,65 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	65MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	20MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,70 G/L
Ph:	3,70



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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