



Crianza 2007

“Nuestro buque insignia”

VARIETADES

Tinto Fino (90%), Merlot (5%)

PRODUCCIÓN

110.000 botellas bordelesas de 75 cl.

VIÑEDO

Uvas de la variedad Tinto Fino (Tempranillo), y Merlot originarias de nuestra finca La Planta. Viñas de más 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 despalillan, 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 14 meses en barricas mitad de roble francés y mitad de americano hace un vino potente y frutal, pero con elegancia y finura.

CATA:

VISUAL

Rojo picota con ribetes violáceos, con un bonito brillo.

NARIZ

Aromas de vino consistente, muy complejos, lleno de matices frutales aderezados con notas de torrefactos. Es un vino en continua evolución, vivo y fresco.

BOCA

Equilibrado y denso llena la boca con multitud de sensaciones frutales y cremosas. Es sabroso y elegante, perfecto para maridar con multitud de platos.

Es un vino que no deja indiferente por las buenas sensaciones que aporta.

FECHA DE CATA

Junio 2010

MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes gelatinosas y potentes como carrilleras o rabo de toro, guisos complejos con guarnición, carnes rojas a la brasa, caza mayor e incluso para pescados azules o blancos con salsa. Recomendamos servir a 17° C.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,0 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,64 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	90MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	20MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,80 G/L
Ph:	3,65



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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