



Crianza 2010

“Nuestro buque insignia”

VARIETADES

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

PRODUCCIÓN

450.000 botellas bordelesas de 75 cl.

También disponible en 37,5 cl, Magnum, 3 l., 5 l. y 9 l.

VIÑEDO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot cultivados en los suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de superficie de nuestra finca La Planta.

Estas variedades cultivadas de forma tradicional durante más de 20 años dan lugar a este vino.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despallados hasta su encube en depósitos de acero inoxidable, donde después de unos días en frío, fermenta a unos 27°C.

Una crianza de 16 meses en barricas 50% roble francés y 50% americano hace que sea un vino fino y sutil.

CATA:

VISUAL

Rojo picota con ribetes rubí, capa media-alta.

NARIZ

Es el crianza de Arzuaga más frutal, con los matices característicos de la casa, una impresionante nariz llena de frambuesas y fresas con pinceladas de regaliz, siempre aderezado con notas de torrefacto.

BOCA

Redonda y elegante, el paladar es aterciopelado, untuoso, atractivo, dejando un fiel recuerdo a una nariz tan compleja. Estas cremosas sensaciones nos aportan una gran longitud, que unida al nervio del vino, promete un gran futuro para este vino.

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

FECHA DE CATA

Noviembre de 2012

ENÓLOGO

Jorge Monzón

MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes como carrilleras o rabo de toro, guisos complejos con guarnición, carnes rojas a la brasa, caza mayor pero sobre todo con lechazo asado. Recomendamos servir a 16° C.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,76 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,47 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	89MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	35 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,72 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)