



Fan D'Oro 2003

“El blanco en tierra de tintos”

VARIETADES

Chardonnay 100%

PRODUCCIÓN

5.000 botellas bordelesas de 75 cl.

VIÑEDO

Con uvas de nuestra finca La Planta, a 900 mts de altitud en Quintanilla de Onésimo y fermentado en barrica durante 30 días.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Envejecido en barrica francesa durante tres meses.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Temperatura de consumo 10-12° C.

EMBOTELLADO

Marzo de 2004

CATA:

VISUAL

Amarillo pajizo claro. Tonalidades nacaradas y fondo oro.

NARIZ

Perfumada. Frutas verdes y maduras: manzana verde, pera, fondo de azahar y avellana ligeramente tostada. Toque de levaduras y heno.

BOCA

Amplia y sedosa. Con un comienzo muy cítrico, y con una punta de acidez y frescor en la boca, la cantidad de sabores que manifiesta hace que se vayan sucediendo en la boca desde los recuerdos de lima, pera, albahaca, avellana. Presenta una importante glicerina que le da suavidad en boca a la vez que amplía la sensación táctil. La madera está muy integrada, aportando esos matices tostados y suaves. Tiene mucho cuerpo, llegando hasta atrás en el recorrido. Presenta una conjunción de sabores que finaliza con unos matices salados (marinos).

POSTGUSTO

Recuerda todas las sensaciones de boca y lo hace más complejo por la barrica.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	12,7% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	3,8 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,3G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	185 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	29MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,94 G/L
Ph:	3,60



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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