



# Fan D'Oro 2009

“El blanco en tierra de tintos”

## VARIEDADES

Chardonnay 100%

## PRODUCCIÓN

12.000 botellas bordelesas de 75 cl.

## VIÑEDO

Las viñas que dan origen a este vino están situadas en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), en pleno corazón de Castilla.

Viñas de más de 20 años, cultivadas de manera tradicional. Las viñas en su mayoría son de la variedad Chardonnay y están situadas en la finca La Planta. Ésta tiene una particularidad muy especial, sus suelos son arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse, a menos de un metro de la superficie. Otra singularidad es su altitud de alrededor de 900 m.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan directamente a la prensa a través de una mesa de selección. Prensada ligera y lenta manteniendo la uva fresca. Decantación natural de una noche y entonado directo a barricas de roble francés con una estancia de 12 meses.

La fermentación alcohólica se realiza en este roble nuevo con ligeros bastoneos al final de la fermentación. Un solo trasiego a los 6 meses para mantener la frescura y elegancia del vino.

## CATA:

### VISUAL

Tiene un color amarillo pajizo, brillante y denso, con destellos de oro nuevo.

### NARIZ

Aroma intenso y complejo. Recuerdos de frutas blancas y tropicales combinados con ligeros aromas a pan tostado y frutos secos.

### BOCA

Untuosa y sabrosa, llena de matices, destacan las sensaciones frescas y una persistencia muy importante, con recuerdos aromáticos ahumados y de una gran expresión frutal.

## FECHA DE CATA

Enero 2012

## MARIDAJE Y CONSUMO

El maridaje más indicado son los mariscos sabrosos, grandes crustáceos, pescados blancos al horno o grasos como el salmón, aves de corral y carnes blancas. Ideal para tomar con quesos de pasta prensada. Temperatura de servicio recomendada: 10 – 12 °C.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,75 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,35G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	90 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	25MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,45 G/L
Ph:	3,55



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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