

Gran Arzuaga 2009

“La sensualidad y la elegancia hechas vino”

UVAS

Tinto Fino 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Albillo 5%

PRODUCCIÓN

1.755 botellas de 75 cl., 39 Magnum

VIÑEDO

Este vino proviene de un ensamblaje inédito. Mezcla de Tempranillo y Albillo (originales de cepas más que centenarias de suelos arcillosos rojos y arenas finas con cantillos en superficie) junto a Cabernet-Sauvignon, (procedente de nuestra finca La Planta que son suelos muy calizos casi limitantes para el cultivo de la vid). Las dos parcelas tienen en común la elevada altitud que está en torno a los 900 metros). Rendimientos mínimos, casi exigüos y un larguísimo ciclo vegetativo, hicieron a estos viñedos tener una madurez completa con un equilibrio legendario.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Después de un gran trabajo en la viña, unos parámetros analíticos extraordinarios y estado sanitario envidiable, en bodega sólo había que dejar que la naturaleza se expresase. La vendimia llega a la bodega en cajas de 14 Kg., se hizo un último retoque en la mesa de selección a pie de depósito, y fue encubado sin despallillar para el Tinto fino y Albillo en una cuba de madera de 356 cantaros. Se maceró unos días a 16°C. Esto permitió una fermentación alcohólica muy regular hasta llegar a los 28°C. Con un total de 17 días de encubado y pisados diarios, se llevó a barricas nuevas de grano fino de origen francés de los prestigiosos bosques de Bertranges y Chatillonnais. Después de la fermentación maloláctica se cuidó un envejecimiento sobre sus lías finas, para ganar en untuosidad y profundidad. Los 20 meses de crianza produjeron una decantación natural que permitió la no-estabilización mediante procesos físicos ni químicos. Como todo el proceso de elaboración, el embotellado se realizó por gravedad y sin clarificar ni filtrar, lo que permitió mantener toda su estructura y esplendor, así como conservar esa finura, por la cual son reputadas las Bodegas ARZUAGA.

CATA

VISUAL

El vino posee un color rojo cereza lleno de brillo, con ribetes violáceos. Tiene una capa muy alta y profunda.

NARIZ

Una gran paleta aromática inunda los sentidos. A unos aromas a fruta negra madura ensamblados con perfumes de cedro y tabaco del comienzo les siguen una mezcla de aromas a cacao y flores salvajes; acompañados con las especias tan inconfundibles de estos terruños. Todo ello envuelto con unos matices florales “únicos” y que vamos encontrando cada año en este vino.

BOCA

Es potente y carnoso, destacando una longitud sin igual. La estructura llena la boca con sensación de suavidad y tensión que demuestra una gran clase. Toda esta potencia tánica es acompañada por esos aromas a fruta madura y notan finas a cuero ruso. Estamos ante un vino que puede parecer austero pero que ya expresa unas cualidades extraordinarias y revela un fabuloso potencial.

FECHA DE CATA

Marzo del 2013

MARIDAJE Y CONSUMO

Para la gama alta de la familia Arzuaga, proponemos algo típico de la tierra como lechazo asado o braseado en pincho sobre sarmiento de vid. Perfecto con guisos de carnes o incluso chocolate amargo, que realzan la compleja estructura de este gran vino. Recomendamos servir a 16°C.

ENÓLOGO

Oscar Navarro y Adolfo González



ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
AZUCARES REDUCTORES:	1,8 G/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	5,3 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	68 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	18 MG/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)