



# Gran Reserva 1995

“La serenidad de un viejo amigo”

## VARIEDADES

Tinto Fino 90% Cabernet Sauvignon 8% Merlot 2%.

## PRODUCCIÓN

14.000 botellas bordelesas (75 cl.).

## CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Primavera adelantada. Helada fuerte el 22 de abril de 1995.

Segundo brote 25/30 de mayo de 1995.

Calor intenso en floración. Verano caluroso y seco.

Septiembre seco y caluroso, con noches templadas.

## VENDIMIA

Vendimia del 26 de septiembre al 12 de octubre de 1995.

## VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Temperatura de la fermentación alcohólica del orden de 30°C Maceración de 15 días. Seguidamente, fermentación maloláctica durante 15 días. 26 meses en barrica de roble de 225 litros (20% roble americano / 80% roble francés) 30% roble semi - nuevo.

## EMBOTELLADO

Febrero, 1998.

## CATA

### VISUAL

Rojo guinda con tonalidades violáceas, apareciendo los matices tejas. De capa alta y densa.

### NARIZ

Penetrante y largo. Inicialmente aparecen los matices de la crianza que van siendo superados por la fruta. Matices de uva sobremadura, ciruela, higos secos, pasas, frutos negros de hueso; todo ello conjuntado con los especiados como clavo, vainilla, canela suave, cedro, tabaco y cuero.

### BOCA

Pleno y vigoroso. Presenta un abanico de sabores desde la entrada, pasando por el paladar e impresionando sobremanera. Recuerda nuevamente todas las sensaciones de la nariz, aumentadas con la acidez y salinidad. Todos los matices computados y el regaliz como nuevo aporte. Tiene taninos maduros aún muy vivos, que rematarán en botellas, augurando una buena evolución y glicéricos.

### POSTGUSTO

Cuando pasa, vuelve a recordar todos los matices anteriores, siendo muy largo y compacto.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO: 14,34% VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): 5,2 G/L

ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO): 0,72 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO<sub>2</sub>) TOTAL: 90 MG/L

AZÚCARES REDUCTORES: 1,7 G/L



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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