



# Gran Reserva 2001

“La serenidad de un viejo amigo”

## VARIEDADES

Tinto Fino (95 %) Merlot & Cabernet Sauvignon (5%)

## PRODUCCIÓN

15.000 botellas bordelesas (75 cl)  
500 magnum

## VIÑEDO Y UVAS

La uva proviene de uvas viejas de Tinto Fino, situadas en laderas arcillo – calcáreas con rendimientos entorno a los 2.000 kilos, de Cabernet Sauvignon y Merlot de nuestra finca La Planta. La cosecha del 2001 es una de las llamadas históricas, climatológicamente marcada por una helada primavera que además de retrasar la brotación hizo que hubiera unos rendimientos muy por debajo de lo normal. Otoño lluvioso, invierno frío, la primavera y el verano fueron secos, ayudados por ligeras lluvias a finales de agosto crearon una climatología extraordinaria.

## VENDIMIA

Vendimia en cajas, con mesa de selección, despalillado - estrujado, encubado sin apenas necesidad de bomba, fermentación alcohólica en depósito de madera y fermentación maloláctica en barricas nuevas de origen francés. La crianza en bodega se realizó durante 40 meses con tres trasiegos en dicho tiempo.

## CATA

### VISUAL

Presenta un color rojo rubí. Además de limpio y brillante.

### NARIZ

Vino rico en aromas, de los cuales destaca una combinación entre trufa negra y frutos silvestres, junto a recuerdos de regaliz negro. Todo esto ensamblado con aromas especiados como el clavo y la canela hacen que sea un vino complejo y llamativo.

### BOCA

Existe un gran equilibrio gustativo y olfativamente. Se trata de un vino untuoso, sedoso y agradable.

### CONSUMO

Conviene decantar cuidadosamente antes de servir.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,5 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,70 G/L
(SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	60 MG/L
(SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	20 MG/L
Ph:	3,7 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)