



Gran Reserva 2004

“La serenidad de un viejo amigo”

VARIEDADES

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

PRODUCCIÓN

8.900 botellas bordelesas (75 cl)

142 botellas magnum (150 cl)

VIÑEDO

La uva proviene de viñas viejas de Tinto Fino, situadas en laderas arcillo-calcáreas con rendimientos entorno a los 2.000 kilos, y de Cabernet Sauvignon y Merlot de nuestra finca La Planta.

La cosecha del 2004 es una añada histórica, climatológicamente marcada por un final de ciclo muy caluroso que hizo que hubiera unos rendimientos muy por debajo de lo normal.

Otoño húmedo, invierno frío, la primavera menos lluviosa de lo habitual y el verano muy seco, ayudados por ligeras lluvias a finales de agosto crearon una climatología única.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia en cajas, con mesa de selección, despalillado, 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 48 meses con tres trasiegos en dicho periodo

CATA

VISUAL

Presenta un color rojo rubí, limpio y brillante.

NARIZ

Vino rico en matices, un abanico de aromas de los cuales sobresalen el cuero ruso y recuerdos frutales muy sorprendentes, junto a destellos de regaliz negro. Todo esto ensamblado con aromas especiados como caja de puros y canela hace que sea un vino complejo y llamativo.

BOCA

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

Destaca sobremanera su perfecto equilibrio y sobriedad, posee unas sensaciones de vitalidad maravillosas.

CONSUMO

Puede acompañar carnes rojas, asadas o en salsas o platos de caza. Con quesos curados o bastante grasos se potencia su sabor. Temperatura recomendada de servicio entorno a 17°.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,23 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,80 G/L
(SO ₂) TOTAL:	61 MG/L
(SO ₂) LIBRE:	20 MG/L
Ph:	3,69 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)