



La Planta 2004

“El todoterreno de Arzuaga”

VARIETADES

Tinto fino 100%

PRODUCCIÓN

100.000 botellas bordolesas (75 cl.)

VIÑEDOS Y UVAS

Uvas de la variedad Tempranillo originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas relativamente jóvenes cultivadas de manera tradicional sin la utilización de sustancias dañinas para el medio ambiente.

La finca está situada alrededor de los 900 m. de altitud en suelos arcillo - calcáreos con la roca madre caliza a menos de un metro de la superficie.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por la mesa de selección y a continuación se despalillan y se estrujan ligeramente, las uvas son encubadas en pequeños depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 25° C.

La ligera crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses hace que sea un vino lleno de fruta pero con madurez y elegancia.

CATA:

VISUAL

Rojo cereza, capa media alta con ribetes violáceos.

NARIZ

Aromas llenos de vida y frescor. La fruta que desprende nos indica la gran madurez de la añada que viene perfectamente conjugada con matices torrefactos y de pétalos de rosa.

BOCA

Las sensaciones encontradas en nariz son un prólogo perfecto para una boca aterciopelada y sabrosa. La fructuosidad (juventud) tiene un balance perfecto con la elegancia (envejecimiento en madera). Se trata de un vino joven con madurez y redondez necesaria para dar una complejidad llena de matices.

FECHA DE CATA

Enero de 2006

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,00 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,55 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	60 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	25 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,40 G/L
Ph:	3,75



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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