



La Planta 2008

“El todoterreno de Arzuaga”

VARIEDADES

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

200.000 botellas bordolesas (75 cl.)

VIÑEDO

Las viñas que dan origen a este vino están situadas en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), en pleno corazón de Castilla.

Viñas relativamente jóvenes, 19 años, de la variedad Tempranillo, están situadas en la finca La Planta, ésta tiene una particularidad muy especial, sus suelos son arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse a menos de un metro de superficie, otra singularidad es su altitud de alrededor de 900 mts.

ELABORACIÓN 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, las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío (15°), con una posterior 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 frescos, frutuosidad alta (casis), regaliz, con toques de tostados de maderas nobles.

BOCA

Las sensaciones encontradas en nariz son un prólogo perfecto para una boca aterciopelada y sabrosa. La frutuosidad (juventud) tiene un balance perfecto con la elegancia (envejecimiento en madera) Se trata de un semi crianza maduro y redondo.

FECHA DE CATA

Mayo de 2009

MARIDAJE Y CONSUMO

El maridaje perfecto es con carnes a la brasa, pero lo consideramos un “todoterreno” por su frutuosidad y elegancia.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,99 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,60 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	67 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	20 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,40 G/L
Ph:	3,60



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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