



# La Planta 2010

“El todoterreno de Arzuaga”

## VARIEDADES

Tempranillo 100%

## PRODUCCIÓN

400.000 botellas bordelesas de 75 cl y 10.000 Magnum de 1,5 l.

## VIÑEDO

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

Las viñas de más de 20 años, de la variedad Tempranillo, están situadas en nuestra finca La Planta, que tiene una particularidad muy especial - sus suelos son arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse a menos de un metro de la superficie. Otra singularidad es su altitud de alrededor de 900 m.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos son escogidos en una mesa de selección, a continuación se despalillan. Las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable, realizamos una maceración en frío, con una posterior fermentación alcohólica a unos 25° C.

La añada 2010 es la más completa desde que se comenzó la elaboración de La Planta, fue una añada excepcional.

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 alta con ribetes violáceos.

### NARIZ

Aromas a fruta fresca, frambuesa, arándanos, regaliz, con toques de torrefactos originarios de maderas nobles.

### BOCA

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

## FECHA DE CATA

Enero de 2012

## MARIDAJE Y CONSUMO

Vino ideal para disfrutarlo acompañado de tapas variadas. Lo consideramos un “todoterreno” que combina perfectamente con todo tipo de platos. La temperatura óptima de servicio es entorno a 15 °C.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,9% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,80 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,60 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	70 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	20 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,90 G/L
Ph:	3,71



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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