



La Planta 2013

“El todoterreno de Arzuaga”

VARIEDADES

Tinto Fino 100%

PRODUCCIÓN

500.000 botellas bordelesas de 75 cl y 10.000 Mágnam de 1,5 l.

VIÑEDO

Este vino ha sido elaborado con cepas procedentes de la Finca La Planta, propiedad de la familia Arzuaga Navarro, ubicada en Quintanilla de Onésimo, en pleno corazón de la Ribera del Duero. Las viñas son de la variedad tempranillo, con una edad superior a 20 años. Los suelos, arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie, junto a su altitud de 911 metros y su clima continental, le dan sus particularidades especiales.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Cuando la uva está en su punto óptimo de madurez es vendimiada a mano en cajas de 15Kgs, se escogen los racimos en la mesa de selección, y posteriormente son despalillados y encubados en depósitos de acero inoxidable donde macerarán en frío y tendrá lugar la fermentación alcohólica a temperaturas controladas entre 22°C y 24°C. Tras la fermentación se procede a la crianza del vino en barricas de roble francés y americano, donde permanecerá durante seis meses.

CATA:

VISUAL

Intensidad de color alta, con tonalidades rojo cereza y ribetes cardenalicios con destellos violáceos que denotan la juventud del vino.

NARIZ

Intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos rojos frescos, arándanos, grosellas, frambuesa. Tipicidad de monte bajo, ensamblado con los toques de caramelo y torrefactos que nos aporta la crianza realizada en barrica.

BOCA

Equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, y carnoso, y que siempre deslumbra con la suavidad y frescura propia de nuestro vino La Planta.

FECHA DE CATA

Julio de 2014.

ENÓLOGO

Oscar Navarro y Adolfo González

MARIDAJE Y CONSUMO

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados. La temperatura óptima de servicio entre 14°C y 16°C.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,67% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,92 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,57 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	79 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	26 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,40 G/L
Ph:	3,68



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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