



Reserva Especial 1996

“La expresión del terruño”

CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Es un vino varietal de Tinto Fino. Toda la uva procede de un pago determinado de 80 años, de terreno arcillo – silicio y de gran profundidad. Orientado hacia el sur y resguardado del norte con ligera pendiente del 10%. Siendo el rendimiento por hectárea de 3.000 kilos(1.800 cepas/ha).

VENDIMIA

La vendimia fue realizada a últimos de octubre de 1996.

ELABORACIÓN

Maceración intensa de 30 días.

Maloláctica en barrica nueva y, posteriormente, estancia en lías durante 6 meses.

Trasiego sin aireación y permanencia en la misma barrica durante un total de 22 meses en roble francés.

EMBOTELLADO

Sin clarificar ni filtrar.

En la primavera (Abril) de 1999.

CATA:

COLOR

Vino color cereza intenso con tonalidades tejas.

NARIZ

En nariz aparecen inicialmente los aromas de crianza y balsámicos para luego ir abriéndose hacia la fruta madura intensa, de la gama compota.

BOCA

En boca es donde más resaltan las características de una uva madura, después de una primera sensación de amplitud que llena toda la boca, van apareciendo los matices de fruta madura, golosa, ciruelas claudias.

La sobremaduración se aprecia en los matices golosos y la carnosidad, unido a unos taninos maduros y potentes.

Los matices de crianza se quedan en segundo plano, suavizados por la botella, apareciendo tonos de cedro y eucalipto.

ANALISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,8% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	3,4 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	46 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	17,6 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,8G/L
Ph:	3,73



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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