



Reserva Especial 1998

“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 1998.

ELABORACIÓN

Maceración intensa de 35 días.

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

Trasiego sin aireación y permanencia en la barrica durante un total de 24 meses, 12 meses en roble francés nuevo y 12 meses en roble francés semi nuevo.

EMBOTELLADO

Sin clarificar ni filtrar.

En diciembre 2000.

CATA:

COLOR

Rojo cereza picota, negro y profundo. Tonalidades violáceas. Impenetrable.

NARIZ

En nariz aparecen matices frutales, tipo ciruela pasa. Madera envolvente e integrada, en segundo plano, matices ligeramente especiados y un poco de canela.

BOCA

En boca es pleno, inunda el paladar con la fruta madura en la línea de los matices compotados, fruta negra, casís. Desde la entrada en boca inunda el paladar haciéndose dueño de todas las impresiones y siendo un muestrario de frutas negras. Su redondez le confiere tonos golosos sin que destaque el alcohol. La madera aparece muy levemente dándole unos toques de complejidad.

POSTGUSTO

En el postgusto vuelven a aparecer los matices de fruta madura tan potentes como en el principio.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,7% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,2 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,74 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	76 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	23 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,2G/L
DENSIDAD RELATIVA 20/20	0,9930
Ph:	3,45



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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