



Reserva Especial 2003

“La expresión del terruño”

VARIEDADES

Tinto Fino (100%)

PRODUCCIÓN

9395 botellas bordelesa (75 cl)

1224 magnum

VIÑEDO Y UVAS

La uva proviene de uvas viejas de Tinto Fino, situadas en laderas arcillo - calcáreas con rendimientos entorno a los 2.000 kilos.

VENDIMIA

Vendimia en cajas, con mesa de selección, despalillado - estrujado, encubado sin apenas necesidad de bomba, fermentación alcohólica en depósito de madera a 30°C y fermentación maloláctica en barricas nuevas de origen francés.

La crianza en bodega se realizó durante 24 meses con dos trasiegos en dicho tiempo

CATA:

COLOR

Presenta un color rojo rubí. Capa muy alta y profunda. Además de limpio y brillante.

NARIZ

En nariz hay una gran paleta de aromas que inunda los sentidos. Aparecen los aromas a fruta roja madura y a perfumes de madera noble como la caoba. A ello le sigue una mezcla de aromas de cacao y guindas, progresivamente son envolventes con recuerdos a cedro y especias.

BOCA

En boca es un vino sabroso y envolvente; destacando la largura. La estructura llena la boca con sensaciones sedosas y demuestra una gran clase. Todo este poder tánico está acompañado por aquellos aromas a fruta madura y notas finas de tabaco.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	6 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,7 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	80 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	25 MG/L
Ph:	3,65



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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