



# Reserva 1996

“La esencia de Ribera”

## PRODUCCIÓN

36.000 botellas bordolesas de 750 ml.  
250 magnum

## CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Invierno lluvioso y frío. Primavera normal, templada.  
Brotación media – 10 de abril.  
Verano fresco, con noches frescas y frías a primeros de agosto.

## VENDIMIA

Segunda decena de octubre, alargándose hasta finales de mes.

## FERMENTACIÓN

Acero inoxidable de 30.000 litros.  
Temperatura de fermentación aproximadamente los 30° C.  
Maceración durante 20 días.

## MALOLÁCTICA

Seguidamente, noviembre. 20 días. Estabilización por frío natural (+5° C).

## CEPAGE

90% Tinto Fino 7% Cabernet Sauvignon 3% Merlot

## CRIANZA

21 meses en bodega de 225 litros de roble americano y roble francés (50/50%)  
60% roble semi - nuevo 40% roble de dos vinos

## EMBOTELLADO

Febrero, 1999

## CATA:

### VISUAL

Rojo cereza intensa. Tonalidades violáceas. Capa profunda.

### NARIZ

Fruta madura y fresca. Presencia integrada de la madera, apareciendo matices especiados y, posteriormente, los varietales.

### BOCA 1

Potente e intenso. Muy lleno y vigoroso, carnoso.  
Está presente la fruta madura y la madera.

### BOCA 2

El conjunto resulta complejo ya que todos los matices se encuentran integrados.  
A medida que se va abriendo aparecen los sabores independientes de la fruta, las diferentes variedades y los especiados de la madera.

### POSTGUSTO

Largo y complejo

### ENÓLOGO

Oscar Navarro y Adolfo González

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,7% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	3,3 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	44 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	18 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,90 G/L
Ph:	3,7



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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