



Reserva 1997

“La esencia de Ribera”

PRODUCCIÓN

21.000 botellas bordolesas de 750 ml.
200 magnum

CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Invierno: frío y húmedo. Primavera: lluviosa.
Brotación tardía, 20 de abril. Heladas tardías, 10 de mayo.
Verano: fuerte y tormentoso (granizo)
Septiembre: frío. Intensa lluvia a mediados de este mes.

VENDIMIA

Segunda quincena de octubre.

FERMENTACIÓN

Acero inoxidable de 30.000 litros.
Temperatura de fermentación aproximadamente los 30° C.
Maceración durante 18 días.

MALOLÁCTICA

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

CEPAGE

97% Tinto Fino 3% Cabernet Sauvignon y Merlot

CRIANZA

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

EMBOTELLADO

Junio, 1999

CATA:

VISUAL

Rojo cereza con tonalidades teja. En fino menisco aparecen las tonalidades violetas como recuerdo de juventud. Denso.

NARIZ

Vino con reducción que va ganando bouquet, aparece la conjunción del aporte de la bodega francesa con los toques de fruta muy madura ya amielados.

BOCA

Inicialmente presenta la complejidad propia de la reducción.
Después, aparece la separación entre la fruta sobremadura, negra, densa de la ciruela pasa y compota da todo ello ensamblado con los matices especiados de la madera, clavo y cedro, así como los ligeramente ahumados.
Largo y vigoroso.

ANÁLISIS

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



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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