



# Reserva 2004

“La esencia de Ribera”

## VARIETADES

Tinto Fino (95%), Cabernet Sauvignon y Merlot (5%)

## PRODUCCIÓN

42000 botellas bordolesas (75 cl)

1200 magnum

200 botellas 3Lt 150 botellas 5 Lt 90 botellas 9 Lt.

## VIÑEDO

Uvas de la variedad Tinto Fino (95%), Cabernet Sauvignon y Merlot (5%) originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas de cuarenta años cultivadas de manera tradicional.

La finca está situada alrededor de los 900 m. de altitud en suelos arcillo - calcáreos con la roca madre caliza a menos de un metro de la superficie.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por la mesa de selección y a continuación se despalillan y se estrujan ligeramente, las uvas son encubadas en pequeños depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 29° C.

Una crianza de 24 meses en barricas de roble francés hace que sea un vino potente pero elegante.

## CATA:

### VISUAL

Profundo y denso con un rojo muy oscuro.

### NARIZ

Compleja y armoniosa, maderas nobles bien presentes pero ensambladas con frutas típicas de nuestro Tinto Fino (conjunción entre frutas negras y cerezas muy maduras). Gran esplendor lleno de matices que van evolucionando a medida que vamos deleitándonos con el vino.

### BOCA

Exquisito, sobrio pero elegante destacando su untuosidad, pese a su edad posee un nervio que denota juventud.

Gran vino fino y elegante que posee un marcado carácter del Duero.

## FECHA DE CATA

Agosto de 2007

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,62 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,77 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	118 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	80 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,7 G/L
Ph:	3,53



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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