



Reserva 2008

“La esencia de Ribera”

VARIETADES

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

PRODUCCIÓN

38.000 botellas bordelesas de 75 cl.

500 Magnum (1,5 Lt)

250 Jeroboam (3Lt); 120 Mathusalem (5 Lt); 60 Salmanazar (9 Lt.)

VIÑEDO

Son las viñas más viejas de la variedad Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas 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 encuban en pequeños depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 29° C.

Una crianza de 26 meses en su mayoría en barricas de roble francés.

CATA:

VISUAL

Es un vino de color rojo rubí intenso y brillante.

NARIZ

Elegancia y austeridad, complejo lleno de matices florales. Aromas característicos de los buenos vinos de la Ribera del Duero. Posee una profundidad impresionante con matices de frutos negros, tostadas y pétalos de rosas.

BOCA

Sabroso y fresco, untuoso, fino y elegante, dejando unas sensaciones de gran vino.

MARIDAJE Y CONSUMO

Combina perfectamente con carnes más contundentes como pueden ser guisos de caza y fauna salvaje. Recomendamos servir a una temperatura de 17° C.

FECHA DE CATA

Noviembre de 2010

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,7 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	94 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	15 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,4 G/L
Ph:	3,63



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

www.arzuaganavarro.com · enoturismo@arzuaganavarro.com · 983 681 146

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)