

Rosae 2013

“El rosado de Arzuaga”

VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

7700 botellas de 0,75l, 320 botellas

Magnum de 1,5l y 30 botellas de 3l.

VIÑEDO

El viñedo del que proceden las uvas de la variedad Tempranillo con el que se elabora este vino, tiene una edad de 25 años y está situado en nuestra finca La Planta, ubicada a 911m de altitud en plena Milla de Oro Ribereña, en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. Finca muy especial por su singularidad de terrenos arcillo calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie.

ELABORACIÓN

La primera recolección de uvas de la variedad Tempranillo del año, de Bodegas Arzuaga Navarro, va encaminada a la elaboración de este vino; esta vendimia precoz nos permite conseguir gran parte de las características organolépticas que posteriormente tiene el vino.

Toda la vendimia se realiza de forma manual, para que la uva llegue entera a bodega, donde tras una rigurosa selección, se prensa cuidadosamente para extraer únicamente el color requerido. Todo ello a temperatura no superior a 12° C, que se conservará en la propia fermentación, tras la cual el vino hace una decantación natural por frío y se embotella, para conservar su frescura y viveza.

CATA

COLOR

Límpido y brillante. Asalmonado pálido con ribetes nude con muy poca extracción de color.

NARIZ

Intensidad aromática media alta; donde destacan notas de frutos rojos ácidos, predominan las fresas y frambuesas. Notas de pinar, maracuyá y recuerdos florales.

BOCA

Entrada fresca, agradable y delicada. Sensación sedosa, que perdura en boca hasta retro nasal donde se marca la maracuyá y un leve tono cítrico, que rápidamente desaparece dando pasó a sensaciones más golosas.

CONSUMO

Este vino puede tener una armonía perfecta con infinidad de platos como la crema de verduras, arroces tanto de mar como de montaña, mariscos, pescados fritos y en salsas, charcutería, carnes blancas y aves asadas.

Temperatura de servicio recomendada 6-8°C.

ENÓLOGOS

Oscar Navarro y Adolfo González Lázaro



ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,4% VOL.
ACIDEZ TOTAL (SULFÚRICA):	3,2 G/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,9 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,74 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	25 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	64 MG/L
SOBREPRESIÓN CO2:	0
pH:	3,80



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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