



Amaya Arzuaga, 7 wines for a week

VARIETADES

Tinto Fino 100%

PRODUCCIÓN

8160 botellas 37,5 cl

VIÑEDO

Vino elaborado con cepas de la variedad Tinto Fino, con más de 25 años de antigüedad. Todas ellas procedentes de la finca La planta situada en Quintanilla de Onésimo, en pleno corazón de la Ribera del Duero.

La particularidad de suelos y altitud de dicha finca, marcan las características de la uva.

ELABORACION Y CRIANZA

Cuando se alcanza el punto óptimo de madurez se vendimia a mano en cajas de no más de 15Kg, se escogen los racimos en la mesa de selección, y posteriormente son despallados y encubados en depósitos de acero inoxidable donde macerarán en frío durante 4 días, dando paso a la fermentación alcohólica a temperaturas controladas entre 22°C y 24°C.

Tras la fermentación maloláctica se realizará una crianza en barricas de roble francés y americano durante 8 meses consiguiendo ensamblar la fructosidad de la variedad con la finura y elegancia de los robles.

CATA:

VISUAL

Intensidad de color media-alta, con tonalidades rojo cereza y ribetes cardenalícos que denotan la juventud del vino.

OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos rojos frescos, arándanos, grosellas, frambuesa. Tipicidad de monte bajo, ensamblado con los toques de caramelo y torrefactos que nos aporta la crianza realizada en barrica.

GUSTATIVA

La suavidad y frescura del paso de boca del vino se ve muy bien equilibrada con la melosidad y untuosidad del final de boca y retronasal.

MARIDAJE Y CONSUMO

Embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces, pescados, quesos suaves o poco curados.

Temperatura óptima de servicio entre 14°C y 16°C.

FECHA DE CATA

Octubre 2014. Este vino se cató en un día fruta.

ENÓLOGO

Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO: 14,45% VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): 5,01 G/L

ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO): 0,62 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL: 85 MG/L

Ph: 3,71 G/L

SO2 TOTAL 85 MG/L

SO2 LIBRE 24 MG/L



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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