

CRIANZA 2016

"Nuestro buque insignia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo 95% .Cabernet Sauvignon 5%

PRODUCCIÓN

680.000 botellas bordelesas de 75 cl.

También disponible en 37,5 cl, Magnum, 3L, 5L, 9L, 15L y 27L.

VIÑEDO

La variedad Tempranillo con la que se elabora este vino pertenece en un 80% al viñedo La Maquinilla, el más antiguo de nuestra finca La Planta; cultivada a 911 metros de altitud en suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie, junto con un 20% de uva procedente de viñedos centenarios de suelos de canto rodado y arenosos, de la zona de la provincia de Burgos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

A mediados de octubre, llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despalillados hasta su encube en depósitos de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 27°C.

Una crianza de 16 meses en barricas, 60% roble francés y 40% roble americano, hace que sea un vino elegante, fino y sutil.

CATA

VISUAL

Limpio y brillante, de color rojo picota y matices violáceos.

OLFATIVA

Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

GUSTATIVA

Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja. Estas connotaciones dan elegancia y personalidad al vino.

ENÓLOGO

Adolfo González

MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves. Temperatura de servicio 16°-18°C.

FECHA DE CATA

Septiembre 2018

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,4% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	95 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,93 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	33 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,62 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,13 G/L
		Ph:	3,68



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com