



Crianza 2013

“Nuestro buque insignia”

VARIEDADES

Tempranillo 100%.

PRODUCCIÓN

495.000 botellas bordelesas de 75 cl.

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

VIÑEDO

El 2013 fue un año singular marcado por las diferencias climatológicas del año, las lluvias y un ciclo vegetativo muy corto; lo que nos llevó a hacer una mayor selección tanto en el viñedo como en nuestros vinos.

Las uvas que se emplean para la elaboración de este vino provienen de varias zonas de la Ribera de Duero. La singularidad de la añada ha hecho que empleemos las uvas de los vinos de larga guarda para su elaboración.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

El diez de octubre al encontrarse la uva en su punto óptimo de maduración comenzamos la vendimia. Los racimos escogidos fueron vendimiados en cajas de 15 kg, seleccionados en mesa y posteriormente despallados.

La uva se encubó en depósitos de acero inoxidable por gravedad, se maceró durante 4 días en frío y posteriormente se realizó la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 28°C.

Tras esta fermentación alcohólica introdujimos el vino en barricas nuevas de roble francés y americano para realizar la fermentación maloláctica y su posterior crianza durante 14 meses en barrica.

CATA:

VISUAL

Limpio y brillante, de color cereza oscuro y destellos violáceos.

OLFATIVA

Limpio, intenso y amplio.

Con una gran gama aromática donde destacan, con notas minerales del terruño, aromas balsámicos, amielados, panal de abeja; bajo el fondo de fruta del bosque característico de la tempranillo.

GUSTATIVA

La gran estructura, y el paso en boca sedoso y redondo, hacen al vino largo y persistente.

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.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,2% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,82 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,67 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	69MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	30MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,2 G/L
Ph:	3,69



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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