

# CRIANZA 2014

*"Nuestro buque insignia"*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tempranillo 100%

### PRODUCCIÓN

630.000 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

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados. Temperatura óptima de consumo entre 16°C y 18°C.

GRAN BACCHUS de Oro 2016 · ORO Berliner Wein Trophy · ORO Premios Cinve · ORO Premios Mundus Vini · Bacchus de Oro 2017

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,7% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	98 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,66 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	26 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,67 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,20 G/L
		Ph:	3,67



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com