

CRIANZA 2015

“Nuestro buque insignia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo 95% .Cabernet Sauvignon 5%

PRODUCCIÓN

650.000 botellas bordelesas de 75 cl.

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

VIÑEDO

Armónica conjunción de uvas procedentes de diferentes zonas y pagos.

Utilizando uvas provenientes de las zonas calcáreas más viejas de nuestro viñedo de la finca La Planta en la provincia de Valladolid, así como uvas recolectadas en terrenos arcillosos y pedregosos de viñedos centenarios de la provincia de Burgos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

A mediados 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 16 meses en barrica.

CATA

VISUAL

Limpio y brillante, de color rojo picota y matices violáceos

OLFATIVA

Gran complejidad aromática, destacando su intensidad y limpieza, donde aparece la fruta roja madura en primer plano, acompañado de fruta negra y toques minerales propios de las zonas de cultivo. Posteriormente se van ensamblando sutilmente aromas propios de la crianza, como torrefactos, balsámicos y caramelizados.

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 2017. Esta ficha técnica fue realizada en día fruta por el calendario lunar.

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO:	14,7% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	99 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	5,15 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	31 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,60 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,10 G/L
		Ph:	3,66



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



www.arzuaganavarro.com · bodeg@arzuaganavarro.com · 983 681 146

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)