

CRIANZA 2017

“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. y 9l.

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

Rojo picota con matices violáceos. Limpio y brillante

OLFATIVA

Nariz sutil de alta diversidad aromática. Predominan las frutas rojas y negras maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

GUSTATIVA

Voluminoso en boca, aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo. Es un fiel recuerdo de esa nariz tan compleja con una fruta bien mantenida y torrefactos y especiados propios de la madera.

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 2019

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:

14,3% VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):

4,95 G/L

ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):

0,62 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 98 MG/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE : 38 MG/L

AZÚCARES REDUCTORES: 2,48 G/L

Ph: 3,67



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

