



Crianza 1996

“Nuestro buque insignia”

PRODUCCIÓN

250.000 botellas bordolesas de 750 ml.

CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Invierno lluvioso y frío.

Primavera normal, templada.

Brotación media - 10 de abril.

Verano fresco, con noches frescas y frías a primeros de agosto.

VENDIMIA

Segunda decena de octubre, alargándose hasta finales de mes.

FERMENTACIÓN

Acero inoxidable de 30.000 litros.

Temperatura de fermentación aproximadamente los 28° C.

Maceración durante 20 días.

MALOLÁCTICA

Seguidamente, noviembre. 20 días. Estabilización por frío natural (+5° C).

CEPAGE

95% Tinto Fino

5% Cabernet Sauvignon y Merlot

CRIANZA

14 meses en bodega de 225 litros de roble americano y roble francés (90/10%).

10% roble americano nuevo.

50% roble seminuevo.

40% roble de tres vinos.

EMBOTELLADO

Junio 1999

CATA:

VISUAL

Cereza intensa, picota.

Tonalidades amarotadas. Denso.

NARIZ

Fruta madura, potente y goloso.

Presenta un ligero toque de bodega, sutil, con el fondo de tostados.

BOCA

Pleno y complejo. Presenta fruta y taninos blandos y muy maduros.

La madera se presenta bien integrada, mejorando en reducción.

Llena la boca, impregnando todo el paladar, voluptuoso y potente, carnoso.

POSTGUSTO

Recuerdo de frutas maduras.

ANÁLISIS

| | |
|--------------------------------|------------|
| GRADO ALCÓHOLICO: | 13,4% VOL. |
| ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): | 3,2 G/L |
| ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO): | 0,66 G/L |
| DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL: | 48 MG/L |
| DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE: | 22 MG/L |
| AZÚCARES REDUCTORES: | 1,70 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)