



Crianza 2000

“Nuestro buque insignia”

VARIEDADES

Tinto Fino 90% Cabernet Sauvignon 8% Merlot 2%

PRODUCCIÓN

380.000 botellas bordolesas de 750 ml.

CLIMATOLOGÍA

El invierno fue frío y muy seco. La primavera fue fría y lluviosa con precipitaciones de hasta 150 Lt/m². Pasando a un principio de verano de forma progresiva, asentándose a finales de junio con un tiempo seco y soleado. El verano inicialmente fue suave pero el mes de agosto transcurrió típico, con temperaturas altas, extremas y con sequía. En septiembre las precipitaciones no fueron escasas (días 11 y 19, 25 Lt/m²). En octubre (día 11) ya iniciada la vendimia llovió hasta 25 Lt/m² y se asentó un periodo intenso y alternativo de lluvias y claros hasta final de mes con precipitaciones intensas.

FENOLOGÍA

La brotación fue algo tardía pero no excesiva. Una completa floración en fechas habituales (23 junio). El cuajado se desarrolló sin ningún fenómeno externo. El envero se retrasó algo por el calor de agosto. Las lluvias de septiembre y octubre provocaron un espesor de las bayas, aumentando la producción. En general una cosecha buena de calidad y cantidad.

VENDIMIA

Segunda decena de octubre 2000.

FERMENTACIÓN

Acero inoxidable de 30.000 litros. Temperatura de fermentación aproximadamente 27° C. Maceración durante 18 días.

La fermentación maloláctica fue seguida en noviembre durante 20 días. Estabilización por frío natural (5°C).

CRIANZA

12 meses en barrica de 225 litros de roble francés / americano semi – nuevo.

EMBOTELLADO

Julio 2002

CATA:

VISUAL

Cereza picota con borde amoratado. Tonalidades ligeramente tejas de crianza. Capa media – alta.

NARIZ

Fruta fresca roja en el inicio. Posteriormente, aparece la fruta madura (cereza) y al final se abre la cereza y vainilla junto con los ahumados de la barrica.

BOCA

Suave y aterciopelado. Presenta una primera impresión que se abre en el paladar envolviéndolo rápidamente. Al iniciarse se aprecia los recuerdos de fruta roja cereza y también algo madura picota, sin llegar a la ciruela madura. La madera se aprecia en los matices ahumados y especiados con clavo, así como algo de canela, que lo hacen más sabroso y largo al final de boca. Está equilibrado en acidez, lo que le confiere una agradable sensación de agilidad que combina con la fortaleza de los taninos muy presentes de uva y madera que en unos años darán redondez y suavidad al vino.

POSTGUSTO

Sabroso y agradable a la vez que potente.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	3,1 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,65 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	71 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	25 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,30 G/L
Ph:	3,72



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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