



# Crianza 2002

“Nuestro buque insignia”

## VARIEDADES

Tinto Fino (95%) Cabernet Sauvignon y Merlot (5%)

## PRODUCCIÓN

250.000 botellas

## CRIANZA

15 meses en bodega de 225 litros de roble americano (80%) / francés (20%) seminuevas

## EMBOTELLADO

Febrero 2005

## CATA:

### VISUAL

Rojo rubí con ribete violáceo. Capa media alta.

### NARIZ

Expresiva, compleja y franca con una paleta aromática de gran amplitud que recuerda a frutas negras (moras) bien ensambladas con detalles de regaliz y maderas nobles tan peculiares de la bodega.

### BOCA

Exquisita y particular: Suave y aterciopelada. Tiene una primera impresión de elegancia muy difícil de conseguir en una añada tan compleja como 2002. Perfecto equilibrio. Es un vino redondo y agradable, con un presente extraordinario y una elegancia notable.

## FECHA DE CATA

Agosto 2005

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	3,5 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,70 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	65 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	25 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,90 G/L
Ph:	3,66



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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