



Crianza 2011

“Nuestro buque insignia”

VARIEDADES

Tinto fino (Tempranillo) 90%, Cabernet Sauvignon 7% y Merlot 3%

PRODUCCIÓN

430.000 botellas bordelesas de 75 cl.

También disponible en 37,5 cl, Mágnum, 3 l., 5 l. y 9 l.

VIÑEDO

Las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot con las que se elabora este vino pertenecen a la parte más antigua de nuestra finca La Planta; cultivadas a 911 metros de altitud en los suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot cultivados en los suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de superficie de nuestra finca La Planta.

Estas variedades cultivadas de forma tradicional durante más de 20 años dan lugar a este vino.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despallados hasta su encube en depósitos de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a unos 27°C. Una crianza de 16 meses en barricas, 50% roble francés y 50% roble americano, hace que sea un vino fino y sutil.

CATA:

VISUAL

Intensidad media alta, rojo picota con ribetes rubí, manteniendo tonos violáceos. Rojo picota con ribetes rubí, capa media-alta.

NARIZ

Una impresionante nariz, llena de frutos maduros, con pinceladas aromáticas y balsámicas y un fondo torrefacto. Es el crianza de Arzuaga más frutal, con los matices característicos de la casa, una impresionante nariz llena de frambuesas y fresas con pinceladas de regaliz, siempre aderezado con notas de torrefacto.

BOCA

Redonda y elegante, el paladar es aterciopelado, untuoso y atractivo. Estas cremosas sensaciones nos aportan una gran longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja

FECHA DE CATA

Noviembre de 2013

ENÓLOGO

Oscar Navarro

Jorge Monzón

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. Es un vino que no deja indiferente por las buenas sensaciones que aporta.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,85 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,66 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	84MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	34MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,2 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)