



Crianza 2012

“Nuestro buque insignia”

VARIETADES

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

PRODUCCIÓN

490.000 botellas bordelesas de 75 cl.

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

VIÑEDO

Las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot con las que se elabora este vino pertenecen al viñedo La Maquinilla, el más antiguo de nuestra finca La Planta; cultivadas a 911 metros de altitud en los suelos arcillo-calcareos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie

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 despallados 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, 50% roble francés y 50% roble americano, hace que sea un vino fino y sutil.

CATA:

VISUAL

Limpio y brillante, de color cereza oscuro y destellos púrpura.

NARIZ

Extraordinaria nariz, de gran intensidad aromática, con predominio de frutas del bosque maduras, flores moradas, notas balsámicas, y un fondo caramelizado.

BOCA

Paso en boca amplio y redondo. Sensación aterciopelada que nos aporta una gran y elegante longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja.

FECHA DE CATA

Octubre de 2014

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.

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)