

# CRIANZA 2022

“Nuestro buque insignia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

95% Tempranillo y 5% Cabernet Sauvignon, Malbec, Garnacha, Merlot y Albillo

### PRODUCCIÓN

430.000 botellas bordelesas de 75 cl. También disponible en 37,5 cl., Magnum, 3L, 5L y 9L.

### VIÑEDO

Las uvas de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon con las que se elabora este vino pertenecen en un 80% al viñedo La Maquinilla, el más antiguo de nuestra bodega La Planta; cultivada a 911 metros de altitud en suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie, junto con un 20% de uva procedente de viñedos centenarios de suelos de canto rodado y arenosos, de la zona de la provincia de Burgos.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

A principios de octubre, llegados al punto óptimo de maduración, los racimos fueron vendimiados en cajas de 15Kg, después pasaron por una mesa de selección óptica, grano a grano, hasta su encube por gravedad en depósitos de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa durante varios días y posterior fermentación a una temperatura máxima de 26°C.

Una crianza de 16 meses en barricas, donde también realizó la FML, con 70% roble francés y 30% roble americano, hace que sea un vino equilibrado, fino y sutil

### CATA

#### VISUAL

Limpio y brillante, de color rojo picota y matices violáceos.

#### OLFATIVA

Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

#### GUSTATIVA

Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja. Estas connotaciones dan elegancia y personalidad al vino.

### ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

### FECHA DE CATA

4 septiembre 2024

### 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:	14,3% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	90MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,31 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	25 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,49 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,46 G/L
		Ph:	3,64



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com