

CRIANZA 2023

“Nuestro buque insignia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon, Malbec, Garnacha, y Albillo Mayor.

PRODUCCIÓN

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

VIÑEDO

La variedad Tempranillo con la que se elabora este vino pertenece en su mayoría a viñedos de producción propia de nuestra finca La Planta, así como a nuestros viñedos de más altitud de Olivares de Duero; todos ellos a más de 900 metros en suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie, junto con un porcentaje de uva procedente de viñedos centenarios de suelos de canto rodado y arenosos, de la zona de la provincia de Burgos. El resto de variedades que componen este vino son de nuestras viñas del páramo de Olivares.

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

Rojo picota con matices violáceos. Limpio y brillante

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

2 de Octubre 2025

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:	14,4% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	59 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	3,58 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	24 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,50 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,71 G/L
		Ph:	3,58



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com