

# FAN D.ORO 2019

*“El blanco en tierra de tintos”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Chardonnay 100%

### PRODUCCIÓN

30.000 botellas de 75 cl.

### VIÑEDO

Las viñas de Chardonnay que dan origen a este vino se encuentran en nuestra finca La Planta, ubicada en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), en pleno corazón de la Milla de Oro castellana. Son cultivadas de manera tradicional y la particularidad especial son sus suelos arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse a menos de 1 m de la superficie, están a una altitud de 911 m, conformando un terroir único para la variedad.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por una mesa de selección y posteriormente son prensados de forma muy ligera y lenta, obteniendo pocos rendimientos, pero evitando extraer partículas que puedan enmascarar la frescura propia del mosto. Decantación natural de una noche, y encubado directo a barricas nuevas de roble francés con una estancia de 9 meses.

La fermentación alcohólica se realiza en barricas de 500 litros de roble nuevo con ligeros batonage al final de la fermentación.

### CATA

#### VISUAL

Gran limpidez y brillantez, amarillo paja con ribetes dorados.

#### OLFATIVA

Alta Intensidad aromática. Las primeras connotaciones son de bollería, unidas con altos recuerdos a flores como el jazmín, higos y manzana asada, combinados con toques de frutos secos.

#### GUSTATIVA

Sensación untuosa en su paso de boca que contrarresta con puntos de acidez que dan sensación de frescura en todo momento en el que el vino permanece en boca. En retronasal aparecen los tonos de bollería y ahumados que se habían detectado en nariz.

### FECHA DE CATA

Septiembre 2021

### ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro.

### MARIDAJE Y CONSUMO

El maridaje más indicado son mariscos y pescados en salsa, quesos curados, carnes blancas, cremas de verdura. Temperatura de servicio recomendada: 8 – 12 °C.

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,8% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	119 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	5,55 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	17 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,45 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,49 G/L
		Ph:	3,43



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com