



# Fan D'Oro 2015

“El blanco en tierra de tintos”

## VARIETADES

Chardonnay 100%

## PRODUCCIÓN

7.000 botellas bordelesas de 75 cl.

## VIÑEDO

Las viñas que dan origen a este vino son de la variedad Chardonnay con una edad superior a los veinte años. Este viñedo se encuentra en nuestra finca La Planta ubicada en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), en pleno corazón de Castilla. Son cultivadas de manera tradicional y tienen una particularidad muy especial, sus suelos son arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse, a menos de 1 m de la superficie y a una altitud de 911 m.

## 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, manteniendo la uva fresca. 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 este roble nuevo con ligero batonage al final de la fermentación. Un solo trasiego para preservar la elegancia del vino.

## CATA:

### VISUAL

Gran limpidez y brillantez, amarillo paja con ribetes dorados.

### NARIZ

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.

### BOCA

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.

## 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.

## FECHA DE CATA:

Febrero 2016

## ENÓLOGO:

Adolfo González Lázaro

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,2% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,25 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,44G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	210 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	34MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,86 G/L
Ph:	3,40



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

www.arzuaganavarro.com · enoturismo@arzuaganavarro.com · 983 681 146  
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)