

# FAN D.ORO 2018

*“El blanco en tierra de tintos”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Chardonnay 100%

### PRODUCCIÓN

9.049 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, 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 tinas entre 300 a 500 litros de roble nuevo con ligero batonage al final de la fermentación. Un solo trasiego para preservar su elegancia.

### CATA

#### VISUAL

Limpio y brillante, amarillo pajizo con ribetes dorados.

#### OLFATIVA

Intensidad aromática alta. Recuerdos de flores y frutas blancas, miel, higos y compota de manzana, combinados con aromas a pan tostado y frutos secos. Compleja y muy fresca a su vez.

#### GUSTATIVA

Tras un ataque punzante debido a la frescura que marca su excelente acidez, nos encontramos con sensaciones melosas y untuosas que aportan cierta carnosidad. En retronasal destacan multitud de matices florales, dando paso a recuerdos aromáticos ahumados y de una gran expresión frutal y enorme personalidad del terroir.

### FECHA DE CATA

Septiembre 2019.

### 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:	13,3% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	106 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	6,39 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	33 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,64 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,30 G/L
		Ph:	3,44



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com