

# FAN D.ORO 2016

*"El blanco en tierra de tintos"*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Chardonnay 100%

### PRODUCCIÓN

9.500 botellas bordelesas de 75 cl.

### VIÑEDO

Las viñas que dan origen a este vino son de la variedad Chardonnay. 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 con una particularidad muy especial, sus suelos son arcillo-calcáreos con roca madre sin fragmentarse a menos de 1 m de la superficie y su altitud es 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 posterior en ellas de 9 meses.

La fermentación alcohólica se realiza en este roble nuevo con ligero batonage al final de la fermentación. Un solo trasiego preserva la elegancia de este vino.

### CATA

#### VISUAL

Gran limpidez y brillantez, amarillo pajizo con ribetes de oro viejo.

#### OLFATIVA

Intensidad aromática alta. Recuerdos de flores blancas, higos y compota de manzana, combinados con aromas a pan tostado y frutos secos así como notas ligeras cítricas que le dan frescor.

#### GUSTATIVA

Potente entrada aterciopelada en boca, dejando sensaciones melosas debido a la gran untuosidad del vino, todo ello ensamblado con un punto de frescura dado por la fresca acidez que acompaña el vino. El retrogusto nos vuelve a llevar a las sensaciones frescas de las flores, junto con los ahumados y los tonos de bollería.

### FECHA DE CATA

Junio de 2017

### 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:	14,2% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	200 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	5,26 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	34 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,46 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,88 G/L
		Ph:	3,40



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com