

FAN D.ORO 2017

“El blanco en tierra de tintos”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Chardonnay 100%

PRODUCCIÓN

10.580 botellas borgoñonas 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 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

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.

GUSTATIVA

Tras un ataque punzante debido a la frescura que marca su excelente acidez, nos encontramos con sensaciones melosas y untuosas que dan una alta carnosidad. En retronasal existen multitud de matices florales, dando paso a recuerdos aromáticos ahumados y de una gran expresión frutal.

FECHA DE CATA

Mayo de 2018

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 (SO ₂) TOTAL:	160 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	6,41 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	33 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,45 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,49 G/L
		Ph:	3,34



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com