



## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
AZÚCARES REDUCTORES:	1,8 G/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	5,3 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	68 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	18 MG/L
pH:	3,65

# Gran Arzuaga 2011

“La sensualidad y la elegancia hechas vino”

## UVAS

Tempranillo 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Albillo 5%

## PRODUCCIÓN

1.900 botellas de 75 cl. y 40 Magnum, botellas todas numeradas.

## VIÑEDO

Para elaborar el Gran Arzuaga 2011 se buscan viñedos con características diferenciadoras, que den como resultado final un ensamblaje perfecto de todas las particularidades individuales que tenían por sí solas.

Para ello se escogen viñedos centenarios de tempranillo y albillo, situados en suelos rojos arcillosos y suelos arenosos con canto rodado. Mientras que el Cabernet-Sauvignon se escoge de viñedos más jóvenes de nuestra finca La Planta con suelos calizos.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras realizar la vendimia manual, cada variedad por separado, en cajas de no más de 10 kg, y pasar por la mesa de selección, se encuba conjuntamente el tempranillo y el albillo en barricas francesas de 500 l. y por separado el cabernet-sauvignon, en el mismo tipo de barricas.

Tras 4 días de maceración en frío a 14°C, comenzó la fermentación alcohólica, llegando a alcanzar los 29°C.

20 días fueron los necesarios para llevar a cabo los procesos anteriores junto con la maceración postfermentativa, antes de introducir el vino en barricas de 228 l. donde se realizó la fermentación maloláctica y posterior envejecimiento bajo las lías finas de la misma.

Durante 21 meses sin realizar ningún movimiento ni trasiego se produjo la crianza en las barricas de granos muy finos mencionadas anteriormente.

## CATA

### VISUAL

Rojo cereza con ribetes violáceos.

### NARIZ

Gran complejidad aromática. Predominando en primer lugar los aromas primarios de fruta roja, como la zarzamora, toques herbáceos y florales, que van dando paso a los aromas terciarios, donde destacan los balsámicos y especiados.

Esta amalgama de aromas le da al vino una gran intensidad y profundidad en el tiempo.

### BOCA

Vino cremoso y sedoso. Con una entrada fresca en boca que rápidamente se vuelve carnoso y untuoso en su paso de boca.

En retronasal volvemos a tener una enorme complejidad aromática, recordando todo aquello que nos mostraba en la fase olfativa.

## FECHA DE CATA

Diciembre 2015

## MARIDAJE Y CONSUMO

Para complementar la elegancia de este vino recomendamos su acompañamiento con carnes rojas asadas o en salsa, caza de pelo y pluma

Si se descorcha en el instante del consumo conviene decantar cuidadosamente o servir previamente en la copa y dejar que el vino se oxigene.

La temperatura de consumo ideal es 16°-18°C

## ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

[www.arzuaganavarro.com](http://www.arzuaganavarro.com)