

D.O. RIBERA DEL DUERO

# GRAN ARZUAGA 2014

*“la tradición hecha vanguardia”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

95% Tempranillo, 5% Albillo

### PRODUCCIÓN

604 de 75 cl., 30 Magnum

### VIÑEDO

Este vino proviene de un ensamblaje poco común. Mezcla de Tempranillo y Albillo originales de cepas centenarias de suelos arcillosos rojos y arenas finas, situados en diferentes parcelas de tamaño muy pequeño repartidas por la Ribera del Duero. Cada una aportando sus propias connotaciones organolépticas, y todas ellas proporcionando la complejidad del vino.

### 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. Tras 4 días de maceración en frío a 14°C, comienza la fermentación alcohólica, llegando a alcanzar los 28 °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 nuevas de 228 l. donde se realiza la fermentación maloláctica y el posterior envejecimiento bajo las lías finas de la misma.

Durante 18 meses, sin realizar ningún movimiento ni trasiego, se produjo la crianza en las barricas de granos extrafinos

### CATA

#### VISUAL

El vino posee un color rojo cereza lleno de brillo, con ribetes violáceos. Tiene una capa muy alta y profunda.

#### OLFATIVA

Una gran paleta aromática inunda los sentidos. A unos romas a fruta negra madura ensamblados con perfumes de cedro y tabaco del comienzo les siguen una mezcla de aromas a cacao y flores salvajes; acompañados con las especias tan inconfundibles de estos terruños. Todo ello envuelto con matices florales que vamos encontrando cada año en este vino.

#### GUSTATIVA

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

Marzo 2021

### MARIDAJE Y CONSUMO

Para complementar este vino proponemos algo típico de la tierra como lechazo asado o braseado en pincho sobre sarmiento de vid. Perfecto con guisos de carnes o incluso chocolate amargo. Recomendamos servir a 16°C..

### ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,1% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	90 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,63 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	29 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,70 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,15 G/L
		Ph:	3,64



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com