

D.O. RIBERA DEL DUERO

GRAN ARZUAGA 2018

“la tradición hecha vanguardia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo 92%, Cabernet Sauvignon 8%

PRODUCCIÓN

3.122 botellas de 75 cl. y 50 Magnum, botellas todas numeradas.

VIÑEDO

Para elaborar el Gran Arzuaga 2018 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 realizar dicha elaboración, únicamente se utilizan uvas provenientes de viñedos propios, a ambos márgenes del río Duero, por una parte el Tempranillo de la zona de Olivares de Duero, y por otra parte el Cabernet Sauvignon se escoge de viñedos 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 el Tempranillo 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 35 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.

OLFATIVA

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.

GUSTATIVA

Vino cremoso y sedoso. Con una entrada fresca en boca que rápidamente se vuelve carnoso y untuoso en su paso de boca. En retrornasal volvemos a tener una enorme complejidad aromática, recordando todo aquello que nos mostraba en la fase olfativa.

FECHA DE CATA

Marzo 2022

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

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	15% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	92 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,58 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	30 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,56 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,54 G/L
		Ph:	3,64



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com