

# Gran Arzuaga 2001

“La sensualidad y la elegancia hechas vino”

## UVAS

100% Tinto Fino

## PRODUCCIÓN

5312 botellas bordelesas 75 cl  
80 botellas magnum

## VIÑEDO Y UVAS

Proveniente de viñedos de 60 años en vaso, situados en laderas soleadas y no muy frías, zonas bajas. Controlados por nosotros y eligiendo las cosechas en las que la maduración es óptima, seleccionamos los racimos que por sus características nos permitan dar sabores de fruta muy madura sin llegar a pasa.

Añada especial en cuanto a climatología, ya que a una helada rigurosa en la primavera le siguió una buena segunda brotación y aunque no fue lluvioso, como había un buen remanente hídrico en el suelo, se produjo un buen desarrollo del ciclo de la viña.

Posteriormente, se cerró con una magnífica maduración en ausencia de lluvias, pudiendo dejar la uva en la planta sin riesgo de pasificación.

## VENDIMIA

Se realizó a primeros de octubre en cajas de plástico de 10 kg.

## VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Cuidadoso despalillado y encubado de granos enteros para provocar una semimaceración carbónica. Temperaturas de fermentación de 25° C y descubes no tardíos.

Finalización de la fermentación maloláctica en barrica y posterior removido de las lías hasta final de año. Reposo posterior sobre sus lías hasta su trasiego cuando comienza la época de calor. Habiendo permanecido en barrica de roble francés nuevo (225 Lt) durante 8 meses.

Embotellado por gravedad y sin filtrar.

## CATA

### COLOR

Color rojo cereza intenso con tonos violáceos, en profundidad se muestra amaratado y denso.

### NARIZ

En nariz se muestra la fruta muy madura, limpia y sin llegar a tonos de sobremaduración. Aparece la sensación y recuerdos de ciruelas rojas y amaratas (maduras) propias de la uva, así como frutas negras de la gama de arándanos y casís.

Al final aparece también un tono goloso propio de la larga maduración en la planta. Como complemento aparece un fino matiz de especiados y suavemente amargos correspondiente a la crianza en madera.

### BOCA

En boca es lleno y absorbente. Comienza con una entrada muy potente que rápidamente inunda todo el paladar. Se abre como una explosión de fruta y un suave fondo de barrica. Nos recuerda todas las sensaciones de la fruta tipo cereza muy madura, ciruela madura y arándano. Cuando va pasando comienza a desarrollar todos los matices de madera, en la línea de especiados, clavo y cedro, así como un poco de canela; todos ellos impresionan las papilas postlinguales y los centros salivares de las mandíbulas. Resulta potente y carnoso en boca. Se desarrolla ágil y no llega a cansar, debido a su buen balance de alcohol, glicerina, acidez y taninos.

### POSTGUSTO

El postgusto es un recuerdo cálido de todas las sensaciones obtenidas anteriormente. Se aprecia el cuerpo y la estructura en el paso hacia el interior.

### CONSUMO

Al no haber sido tratado por frío y tampoco filtrado y al ser un vino joven, es muy probable la sedimentación dentro de botella; por lo que recomendamos su decantación previa.

Es pues un vino cargado de color y sabor, que no ha sido tratado por lo que conviene conservarlo a temperatura adecuada de no más de 14/15°C y dejarlo atemperar antes de abrir.



## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,4% VOL.
ACIDEZ TOTAL (SULFÚRICA):	3,2 G/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,9 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,74 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	25 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	64 MG/L
SOBREPRESIÓN CO2:	0
pH:	3,80



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

www.arzuaganavarro.com • enoturismo@arzuaganavarro.com • 983 681 146  
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)