

# Gran Arzuaga 2002

“La sensualidad y la elegancia hechas vino”

## UVAS

100% Tinto Fino

## PRODUCCIÓN

4000 botellas bordelesas

## VIÑEDO Y UVAS

Este vino proviene de una selección de los mejores viñedos propios. Es un monovarietal de tinto fino originario de las laderas más nobles de Quintanilla de Onesimo (Valladolid), tiene la peculiaridad de ser una selección dentro de las parcelas, escogiendo las más soleadas y en sus partes más altas. Los rendimientos son mínimos, después de una vendimia severa en la selección.

## VENDIMIA

La añada del 2002 fue un año atípico para la región, la vendimia se adelantó teniendo lugar el primer día del mes de octubre, el sol fue nuestro aliado en esta jornada tan importante.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Después de un gran trabajo en la viña, en la bodega sólo había que dejar expresar a la naturaleza. A la bodega la vendimia llegó en cajas de 14 Kg., se hizo un último retoque en la mesa de selección a pie de depósito, despalillando totalmente. Una vez en los tinos de madera se maceró unos días a 15 ° C. Esto permitió una fermentación alcohólica muy regular a cerca de 30 ° C. Un total de 19 días fueron necesarios de encubado, se remonto diariamente pero el trabajo más importante fueron los bazuqueos manuales. Una vez que se llegó al punto óptimo se descubrió entonándolo sobre barricas nuevas de grano fino de origen francés del prestigioso bosque de Tronçais. Después de la fermentación maloláctica se cuidó un envejecimiento sobre sus lías finas, para ganar en untuosidad y profundidad. Los 15 meses de crianza produjeron una decantación natural que permitió la no-estabilización mediante procesos físicos ni químicos. Como todo el proceso de elaboración, el embotellado se realizó por gravedad y sin filtrar, hechos que permitieron guardar toda su estructura y esplendor así como conservar esa finura por la cual son reputadas las Bodegas ARZUAGA Navarro.

## CATA

### COLOR

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

### NARIZ

Una gran paleta aromática inunda los sentidos. Empiezan unos aromas a fruta roja madura ensamblados a perfumes de maderas nobles como la caoba. Siguen una mezcla de aromas a cacao y cerezas en alcohol; este progreso nos hace llegar unas pinceladas que recuerdan el cedro envueltas con las especias tan inconfundibles de estos territorios.

### BOCA

Es sabroso y envolvente, destacando una longitud sin parangón. La estructura llena la boca con sensación de sedosidad y demuestra una gran clase. Toda esta potencia tánica es acompañada por esos aromas a fruta madura y notas finas a tabaco. Estamos ante un vino que puede parecer austero pero que ya expresa unas calidades extraordinarias y revela un fabuloso potencial.

### FECHA DE CATA

Diciembre 2004



## 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 Onesimo (Valladolid)