

Gran Arzuaga 2004

“La sensualidad y la elegancia hechas vino”

UVAS

Tinto Fino 95%, Blanca del País 5%

PRODUCCIÓN

2900 botellas

VIÑEDO

Este vino proviene de una selección de los mejores viñedos. Uvas en su mayoría de tinto fino complementadas con un 5% de blanca del país; porcentaje de coplantación típico de Ribera del Duero. Los rendimientos son mínimos, controlados con un exhaustivo trabajo en la viña, para obtener este vino de “alta costura”.

VENDIMIA

La añada del 2004 fue una gran cosecha 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, unos parámetros analíticos extraordinarios y estado sanitario envidiable. En bodega sólo había que dejar expresar a la naturaleza..

La vendimia llega a la bodega en cajas de 14 Kg., se hizo un último retoque en la mesa de selección a pie de depósito, y encubado sin despallillar. Una vez en los tinós de madera se macero unos días a 15 ° C. Esto permitió una fermentación alcohólica muy regular a cerca de 34 ° C.

Con un total de 17 días de encubado y remontados diarios, 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 de los prestigiosos bosque de Tronçais y Vosges.

Después de la fermentación maloláctica se cuidó un envejecimiento sobre sus lías finas, para ganar en untuosidad y profundidad.

Los 24 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 con perfumes de maderas nobles como la caoba. Siguen una mezcla de aromas a cacao y cerezas en alcohol; y finalmente nos hace llegar unas pinceladas que recuerdan el cedro, acompañadas con las especias tan inconfundibles de estos terruños. Todo ello envuelto con unos matices florales “únicos”.

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 cualidades extraordinarias y revela un fabuloso potencial



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)