



# Gran Reserva 2009

“La serenidad de un viejo amigo”

## VARIEDADES

Tinto Fino (95 %) Merlot & Cabernet Sauvignon (5%)

## PRODUCCIÓN

6.200 botellas bordelesas (75 cl)

200 botellas magnum (150 cl)

## VIÑEDO

La uva tempranillo con la que se elabora este vino proviene de viñedos centenarios situados en laderas arcillo-calcáreas, de las cuales se obtienen rendimientos paupérrimos, de no más de 2000 kg/ha.

El pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon y Merlot utilizado, se recoge de nuestra finca La Planta, situada a 900 m de altitud, con producciones de 2000 kg/ha.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Toda la vendimia se realiza en cajas de un máximo de 10 kg cada una. Tras la mesa de selección y el despallado se encuba en depósitos de madera donde realizará la fermentación alcohólica; una vez finalizada dicha fermentación y la maceración correspondiente, pasará a barricas francesas nuevas para realizar la fermentación maloláctica. No se realizaron trasiegos hasta 7 meses después de acabar la maloláctica.

En total permaneció en bodega 48 meses, realizando únicamente otros dos

## CATA

### VISUAL

Intensidad media, limpio y brillante, presentando un color rojo rubí.

### NARIZ

Gran complejidad aromática, fruto de su larga crianza. Ensamblándose perfectamente en un primer momento los toques de fruta madura y compotada, con los tonos de regaliz y tabaco. Posteriormente se van uniendo tonos balsámicos que incrementan esa complejidad aromática comentada.

### BOCA

Elevada carnosidad, con un punto de acidez, que le da una frescura inusual tratándose de un vino tan longevo.

Fácil paso de boca, por el equilibrio existente entre todos sus sabores, dejando en retronasal esas sensaciones balsámicas que aparecían en nariz.

## CONSUMO

Puede acompañar carnes rojas, asadas o en salsas o platos de caza. Con quesos curados o bastante grasos se potencia su sabor.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,7% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,29 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,86 G/L
(SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	65 MG/L
(SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	22 MG/L
Ph:	3,63 G/L



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**<sup>®</sup>

[www.arzuaganavarro.com](http://www.arzuaganavarro.com)

[www.arzuaganavarro.com](http://www.arzuaganavarro.com) · [enoturismo@arzuaganavarro.com](mailto:enoturismo@arzuaganavarro.com) · 983 681 146  
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)