

GRAN RESERVA 2010

“La serenidad de un viejo amigo”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tinto Fino 95%, Cabernet Sauvignon y Merlot 5%.

PRODUCCIÓN

3200 botellas bordelesas de 75 cl.
300 botellas mágnium de 1,5 l., 3, 5, 9 y 27 litros

VIÑEDO

Mezcla de diferentes variedades y zonas, para buscar complejidad y armonía en la elaboración de este vino. El porcentaje mayoritario, corresponde a la uva tempranillo, proveniente de cepas centenarias situadas en terrenos muy diversos de la Ribera. Suelos arcillosos y calizos, donde las cepas no dan más de 1800 kg/ha. El pequeño porcentaje de Merlot y Cabernet, está recogido de la finca La Planta, propiedad de la bodega, situada a 900 m de altitud.

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 despalillado 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 5 meses después de acabar la maloláctica.

En total permaneció en barrica 48 meses, realizando únicamente otros dos trasiegos más.

CATA

VISUAL

Presenta un color rojo rubí, limpio y brillante.

OLFATIVA

Vino con gran diversidad de matices, tiene un amplio abanico de aromas sobresaliendo la fruta madura y compotada, perfectamente ensambladas con notas de torrefactos, especiados y cueros. Vino fino, sutil y muy complejo

GUSTATIVA

Existe un gran equilibrio gustativo, mezclándose la frescura inicial con la untuosidad del final, mostrándonos un vino sedoso y amplio en boca. En retronasal nos vuelven a aparecer las sensaciones especiadas detectadas en la nariz

MARIDAJE Y CONSUMO

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

FECHA DE CATA

Septiembre 2019

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,3% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	43 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,41 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	25 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,85 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,87 G/L
		Ph:	3,62



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com