

GRAN RESERVA 2015

“La serenidad de un viejo amigo”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo 95%, 5% Cabernet Sauvignon y Merlot.

PRODUCCIÓN

2300 botellas bordelesas de 75 cl.

80 botellas mágnium de 1,5l. formatos de 3l, 5l y 9l

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 4 meses después de acabar la maloláctica. En total permaneció en barrica nueva de roble francés 56 meses, realizando únicamente otros dos trasiegos más.

CATA

VISUAL

Presenta un color rojo granate, limpio y brillante.

OLFATIVA

Vino con multitud de matices, que le dan una muy amplia complejidad aromática. Entre ellos predomina la fruta madura y compotada, junto a pinceladas de canela, tabaco y especiados. Todos ellos muy bien ensamblados y sin aristas de ninguno en particular. De fondo nos encontramos los torrefactos y el regaliz negro.

GUSTATIVA

Existe una gran armonía gustativa, mezclándose la frescura inicial con la untuosidad del final, mostrándonos un vino sedoso y agradable.

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

Noviembre 2021

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,3% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	97 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,02 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	32 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,81 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,08 G/L
		Ph:	3,54



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com