

# GRAN RESERVA 2016

“La serenidad de un viejo amigo”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tempranillo 95%, 5% Cabernet Sauvignon y Merlot.

### PRODUCCIÓN

4220 botellas bordelesas de 75 cl.  
180 botellas mágnam de 1,5l.

### 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 3000 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 4000 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 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 9 meses después de acabar la maloláctica.

En total permaneció en barrica 40 meses, realizando únicamente otros dos trasiegos más.

### CATA

#### VISUAL

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

#### OLFATIVA

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 su complejidad aromática.

#### GUSTATIVA

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.

### 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

Febrero 2022

### ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,6% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	97 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,98 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	27 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,72 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,25 G/L
		Ph:	3,6



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com