

GRAN RESERVA 2019

“La serenidad de un viejo amigo”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo 98%, 2% Merlot, Cabernet Sauvignon y Albillo Mayor.

PRODUCCIÓN

9.423 botellas bordelesas de 75 cl.

200 botellas mágnam de 1,5 l. y 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, así como el Albillo de fincas en Olivares de Duero de la propiedad

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 4 meses después de acabar la maloláctica. En total permaneció en barrica nueva de roble francés 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

Agosto 2024

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:

15,2% VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):

4,92 G/L

ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):

0,81 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 68 MG/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE : 29 MG/L

AZÚCARES REDUCTORES: 1,37 G/L

Ph:

3,63



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com