

GRAN RESERVA 2011

D.O. RIBERA DEL DUERO

“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

4200 botellas bordelesas (75 cl)

118 botellas magnum (150 cl)

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 realiza ron trasiegos hasta 5 meses después de acabar la maloláctica.

En total permaneció en bodega 46 meses, realizando únicamente otros dos trasiegos más.

CATA

VISUAL

Presenta un color rojo rubí, limpio y brillante.

NARIZ

Vino muy rico en matices con un amplio abanico de aromas de los cuales sobresale la fruta madura y compotada, junto a destellos de torrefactos y cueros. Todo esto ensamblado con aromas especiados como la canela, lo que hace que sea un vino fino, sutil, complejo y llamativo.

BOCA

Existe un gran equilibrio gustativo, 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 2018

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:

14,8% VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):

5,47 G/L

ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):

0,87G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 42 MG/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE : 21 MG/L

AZÚCARES REDUCTORES: 1,92 G/L

Ph: 3,55



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com