



Gran Reserva 1996

“La serenidad de un viejo amigo”

VARIEDADES

Tinto Fino 90% Cabernet Sauvignon 8% Merlot 2%.

PRODUCCIÓN

20.000 botellas bordelesas (75 cl.)

500 botellas Magnum (1,5 Lt.)

CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Invierno lluvioso y frío. Primavera normal, templada. Brotación media -10 abril. Verano fresco, con noches frescas y frías a primeros de agosto.

VENDIMIA

Vendimia durante la segunda decena de octubre, alargándose hasta finales de mes.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación y maceración en acero inoxidable durante 30 días a 32° C en depósitos de 30.000 litros. Seguidamente, fermentación maloláctica a 20° C. Estabilización en barrica. Clarificación con clara de huevo natural - previo embotellado - Envejecimiento durante 24 meses en roble francés de 2 años y roble americano de 2 años (80% / 20%).

EMBOTELLADO

Marzo 1999.

CATA

VISUAL

Capa media alta. Color cereza intenso con tonalidades naranja en los bordes.

NARIZ

Profundo, con predominio de los matices especiados y fondos de cuero y tabaco.

BOCA

Amplio y carnoso, con equilibrio de acidez y taninos. Madera muy integrada con matices de cedro y complejos, largo y sabroso.

Abriéndose aparecen los matices bituminosos.

POSTGUSTO

Muy persistente y especiado.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,2% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,2 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	77 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,8 G/L
pH:	3,61



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

www.arzuaganavarro.com · enoturismo@arzuaganavarro.com · 983 681 146
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)