

RIBERA DEL DUERO D.O.  
**LA PLANTA 2019**  
*“El mejor acompañante de las tapas”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tempranillo 100%

### PRODUCCIÓN

1.600.000 botellas de ¾, 15.000 mágnium y también disponible en formatos de 3, 5 y 9 litros

### VIÑEDO

Para la elaboración de este vino, se ha seleccionado viñedo de la finca que le da el nombre “Finca La Planta”, propiedad de la familia Arzuaga Navarro, situada a pocos kilómetros de la bodega, en plena Ribera del Duero.

La altitud de 911 m, el suelo arcillo-calcáreo y el clima continental, le proporcionan a la finca unas características muy particulares, quedando reflejadas tanto en la uva, como posteriormente en el vino.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva vendimiada siempre a mano, en cajas de no más de 15 kg, es recogida bajo unos parámetros muy particulares de madurez, buscando siempre ensalzar las características olfato-gustativas, que posteriormente se desarrollarán en el vino. Una vez en bodega, se seleccionan los racimos, se despallan y se encuban para llevar a cabo durante tres días una maceración prefermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable, antes de realizar durante otros 7 días la fermentación alcohólica a 22°C. Una vez acabadas las fermentaciones se procederá a realizar la crianza durante seis meses en barricas de roble francés y americano.

### CATA

#### VISUAL

Limpio, brillante, de alta intensidad y de color rojo cereza con ribete cardenalicio.

#### OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos, donde destacan los aromas de frutos rojos y predominan la fresa ácida y las cerezas, junto a estas las notas de monte bajo y resinas, toques minerales y aromas a torrefacto propios de su estancia en barrica.

#### GUSTATIVA

Equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, carnoso, y que siempre asombra por su suavidad y frescura, propio de nuestro vino La Planta.

### MARIDAJE Y CONSUMO

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados.

Temperatura óptima de consumo entre 14°C y 16°C.

### FECHA DE CATA

8 Marzo de 2020.

### ENÓLOGO

Adolfo González

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,1% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	79 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,54 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	33 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,49 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,4 G/L
		Ph:	3,70



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com