

RIBERA DEL DUERO D.O.
LA PLANTA 2020
“El mejor acompañante de las tapas”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo 100%

VIÑEDO

Vino elaborado, en su totalidad, con uvas seleccionadas procedentes de 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 es vendimiada en las horas más frescas del día, buscando los parámetros de madurez idóneos para este tipo de vino, ensalzando las características de frescura olfato-gustativas, que posteriormente se desarrollarán en el vino. Una vez en bodega, se encuban para llevar a cabo durante dos 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

Intensidad de color media-alta, con tonalidades rojo cereza y ribetes violáceos que denotan la juventud del vino.

OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos rojos frescos, arándanos, grosellas, frambuesa. Tipicidad de monte bajo, ensamblado con los toques de caramelo y torrefactos que nos aporta la crianza realizada en barrica.

GUSTATIVA

Equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, y carnoso, y que siempre deslumbra con la suavidad y frescura propia 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

25 de Julio de 2021.

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,1 % VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	83 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,39 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	31 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,43 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,36 G/L
		Ph:	3,73



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com