



La Planta 2015

“El mejor acompañante de las tapas”

VARIETADES

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

800.000 botellas bordelesas de 75 cl y 15.000 Mágnam de 1,5 l.

VIÑEDO

Para la elaboración de este vino, únicamente 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 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

Los ribetes violáceos resaltan sobre el color rojo cereza de un vino muy limpio y brillante.

OLFATIVA

La gama de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza, predominan con una alta intensidad aromática ensamblándose con los tonos de cacao, café y torrefactos, propios de los seis meses de su estancia en bodega.

GUSTATIVA

Vino fresco y elegante, con una fácil y equilibrada entrada en boca, dejando sensaciones de carnosidad y volumen en el paso por la misma. En el posgusto, volvemos a recordar todos los tonos afrutados detectados en la fase olfativa.

FECHA DE CATA

14 de mayo de 2016.

ENÓLOGO

Adolfo González

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.

ORO Premios Baco 2016

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,71 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,42 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	100 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	32 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,60 G/L
Ph:	3,68



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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