

LA PLANTA 2016

“El mejor acompañante de las tapas”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

960.000 botellas de ¾, 15.000 magnum 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 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

Rojo cereza profundo limpio, brillante con destellos amarillos, de lágrima teñida fiel el de reflejo de su juventud, de capa media-alta.

NARIZ

Limpio, intenso, fresco, frutillas de bosque rojos y negros pequeños, grosella, mora, frambuesa, en primera instancia, apenas notamos su estancia en barrica, la fruta tiene total protagonismo, pero aparecen a posteriori, notas balsámicas y ligeros tostados de ella.

BOCA

Entrada fresca y amable, viveza con un buen peso frutal y refrescante acidez notas ligeramente golosas y tostadas, un pos gusto agradable y equilibrado.

MARIDAJE Y CONSUMO

Es un vino muy versátil, para acompañar un gran número de aperitivos, desde embutidos, quesos de media curación o guisos tradicionales por ejemplo.

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

FECHA DE CATA

30 de Marzo de 2017.

ENÓLOGO

Adolfo González

ORO Premios Baco 2016, Bacchus ORO, PLATA Premios Cinve; ORO Mundus Vini.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	100 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,55 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	32 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,46 G/L	AZÚCARES REDUCTORES	1 G/L
		Ph:	3,71



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com