

LA PLANTA 2017

“El mejor acompañante de las tapas”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

1.200.000 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 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.

NARIZ

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.

BOCA

Equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, y carnoso, y que siempre deslumbrará con la suavidad y frescura propia de nuestro vino La Planta.

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

28 de Mayo de 2018.

ENÓLOGO

Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,8% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	130 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,56 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	31 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,58 G/L	AZÚCARES REDUCTORES	1,20 G/L
		Ph:	3,7



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

