

LA PLANTA 2018

RIBERA DEL DUERO D.O.

“El mejor acompañante de las tapas”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

1.400.000 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

Rojo violáceo profundo, limpio y brillante con destellos amaratos, de lágrima teñida, fiel reflejo de su juventud, de capa media-alta.

NARIZ

La gama de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza predominan con una alta intensidad aromática ensamblándose con tonos balsámicos y de cacao, café y torrefactos, propios de los seis meses de su estancia en barrica. Esta no enmascara la fruta que tiene total protagonismo.

BOCA

Vino fresco y elegante, con una fácil y equilibrada entrada en boca, dejando sensaciones de carnosidad y volumen en el paso por la misma. Notas ligeramente golosas y tostadas y un postgusto agradable y equilibrado donde volvemos a recordar todos los tonos afrutados detectados en la fase olfativa.

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

30 de Abril de 2019.

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,9% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	89 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,42 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	32 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,47 G/L	AZÚCARES REDUCTORES	1,90 G/L
		Ph:	3,64



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com