



# La Planta 2002

“El todoterreno de Arzuaga”

## VARIEDADES

Tinto fino 100%

## VIÑEDO Y UVAS

Con uvas de nuestra finca LA PLANTA, de viñedos de bajo rendimiento de producción en busca de la calidad y sacrificando la cantidad de uva obtenida consiguiendo de esta manera una mayor concentración y complejidad de aromas frutales. Maduradas a 900 m. de altitud en un terreno pobre, rico en componentes calcáreos, ideal para el cultivo de la vid.

## VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Controlando las temperaturas suaves de fermentación y dando un corto paso de 4 meses por barrica de roble. Embotellamos el vino en febrero de 2003.

Se ha decidido elaborar un vino con fruta y con atributos maduros y agradables. El balance con la madera se completa con un amplio y sabroso paso por boca, dejándonos ver la potencia y elegancia de las uvas, conjuntadas con la barrica.

## CATA:

### VISUAL

Cereza intenso con perfiles violáceos.

### NARIZ

En nariz aparece la fruta fresca y madura, con final dulce y suavemente amielado. Aporte de la vainilla u los tostados del roble.

### BOCA

En boca es alegre y dinámico. Comenzando con un punto de frescor y llenando progresivamente toda la boca. Aparece la fruta con recuerdos de cerezas y guindas en primer plano, complementándose posteriormente con los aportes de canela y especiados de clavo y tabaco bien integrados. Continúa impresionando hasta el final del recorrido en perfecta armonía de acidez y taninos, así como fruta y madera.

### POSTGUSTO

Es un recuerdo de fruta y carnosidad

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,4% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,50 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,61 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	49,6 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	26MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,40 G/L
Ph:	3,75



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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