

RIBERA DEL DUERO D.O.
LA PLANTA 2023
“El mejor acompañante de las tapas”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo

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 despalillan y se encubran para llevar a cabo durante tres 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

Limpio, brillante, de alta intensidad y de color rojo cereza con ribete cardenalicio.

OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos, donde destacan los aromas de frutos rojos y predominan la fresa ácida y las cerezas, junto a estas las notas de monte bajo y resinas, toques minerales y aromas a torrefacto propios de su estancia en barrica.

GUSTATIVA

Equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, carnoso, y que siempre asombra por su suavidad y frescura, propio de nuestro vino La Planta.

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

2 agosto de 2024.

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,1 % VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	68 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,77 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	30 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,51 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,47 G/L
		Ph:	3,68



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com