

# LADERAS DEL NORTE 2016

## D.O. RIBERA DEL DUERO

*“La sensación de lo natural”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

# ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tinta del País

### PRODUCCIÓN

4986 botellas bordelesas de 75 cl.

### VIÑEDO

Son uvas procedentes de cultivo ecológico, por consiguiente no se utiliza ningún tipo de herbicida ni materia sintetizada por el hombre. Dichas uvas son recolectadas de la finca “Valdesardon”, propiedad de la familia Arzuaga Navarro, es el viñedo más occidental de la D.O Ribera del Duero, situado a 800 m de altitud en el municipio de Olivares de Duero. Terreno arcillo-calcáreo en ladera que va a marcar en gran medida las características del vino.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despallados hasta su encube en depósito de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a unos 24°C.

Una crianza de 12 meses en bodega 100% roble francés. Fermentación maloláctica también realizada en estas mismas bodegas.

La elaboración del vino ha sido una continuidad del afán de no intervención con el que fueron cultivadas las cepas de las que procede.

### CATA

#### VISUAL

color rojo picota, limpio y brillante, con matices violáceos. De capa media-alta

#### OLFATIVA

gran diversidad aromática, donde destacan los frutos rojos, como las frambuesas, grosellas y fresas, acompañadas de toques flores como la violeta. Todos estos aromas primarios se ensamblan con diversidad de matices caramelizados y balsámicos de su paso por bodega.

#### GUSTATIVA

Redonda y elegante, el paladar es aterciopelado, untuoso y atractivo.

Estas sensaciones cremosas, junto con la frescura inicial, hacen que el vino perdure en el tiempo. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja.

### ENÓLOGO

Adolfo González

### MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves. Temperatura de servicio 16°-18°C.

### FECHA DE CATA

Enero 2018

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,8% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	55 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,61 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	18 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,52 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,20 G/L
		Ph:	3,77



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

# ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com