

LADERAS DEL NORTE 2017

D.O. RIBERA DEL DUERO

“La sensación de lo natural”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tinta del País

PRODUCCIÓN

9.054 botellas bordelesas de 75 cl.

VIÑEDO

Son uvas procedentes de cultivo ecológico recolectadas de la finca “Valdesardon”, propiedad de la familia Arzuaga Navarro, que 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 barrica 100% roble francés. Fermentación maloláctica también realizada en estas mismas barricas.

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 destaca un Tempranillo en su versión de frutos rojos, como las frambuesas, grosellas y fresas, acompañadas de toques florales como la violeta. Estos aromas primarios están perfectamente ensamblados con unos finos matices caramelizados y balsámicos de su paso por barrica.

GUSTATIVA

Redonda, fresca y elegante, el paladar es aterciopelado, untuoso y atractivo. Estas sensaciones cremosas, junto con la agilidad inicial de su trago, hacen que el vino tenga un final largo. Un fiel recuerdo de una nariz tan compleja.

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.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,7% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	62 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,85 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	25 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,50 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,85 G/L
		Ph:	3,72



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com