

PAGO MOTA 2020



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDAD

Chardonnay 100%.

PRODUCCIÓN

10071 botellas de 75 cl.

VIÑEDO

Las viñas que dan origen a este vino son de la variedad Chardonnay. Viñedo de elevadas altitudes en plena región de la Mancha, trabajados de manera tradicional, con rendimientos muy bajos

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por una mesa de selección y posteriormente son prensados de forma muy ligera y lenta, manteniendo la uva fresca. Decantación natural de una noche y encubado directo en barricas de roble francés con una crianza sobre lías durante 70 días

La fermentación alcohólica se realiza en este roble nuevo con ligero batonage al final de la fermentación. Un solo trasiego para preservar la elegancia del vino.

CATA

VISUAL

Vino muy limpio y brillante, con color amarillo pajizo con reflejos dorados.

OLFATIVA

Nariz muy limpia y con gran intensidad aromática, las primeras sensaciones olfativas son de flores blancas, fruta tropical y pinceladas de cítricos. A medida que se va abriendo, aparecen los aromas terciarios de su estancia en barrica, destacando los toques de tófe, café y los propios de las levaduras.

GUSTATIVA

Fácil entrada, con sensaciones untuosas y melosas, compaginándose muy bien con la frescura proporcionada por la acidez bien equilibrada en su paso por la boca. Con un final largo y persistente, donde vuelven a aparecer las notas florales y frutas tropicales

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

MARIDAJE Y CONSUMO

El maridaje más indicado son mariscos y pescados en salsa, quesos curados, carnes blancas, cremas de verdura. Temperatura de servicio recomendada: 8 – 12 °C.

FECHA DE CATA

Febrero 2021

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,1% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	89 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,66 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	30 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,22 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	0,98 G/L
		Ph:	3,45



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com