

PAGO MOTA 2023



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDAD

Chardonnay 100%.

PRODUCCIÓN

32.350 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.

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

OLFATIVA

Nariz limpia e intensa, con gran expresividad, las primeras connotaciones nos recuerdan aromas de carácter tropical, como la piña y el plátano, acompañados de cítricos y fruta blanca. A medida que se va abriendo, aparecen los aromas terciarios de su breve paso por barrica, destacando los toques ahumados y los propios de las levaduras.

GUSTATIVA

Intensos sabores frutales, y equilibrada acidez, hacen que el paso de boca de este vino sea fresco, suave y untuoso. Con un final largo y persistente, donde vuelven a aparecer los toques de frutos secos 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

Mayo 2024

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,3% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	89 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,89 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	27 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,22 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,91 G/L
		Ph:	3,37



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com