

RESERVA 2016

"La elegancia en esencia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tinto Fino 95%, Cabernet Sauvignon 4% y 1% Merlot

PRODUCCIÓN

52.000 botellas bordelesas de 75 cl y 1085 Magnum (1,5 l)
60 Jeroboam (3 l), 20 Mathusalem (5 l), 30 Salmanazar (9 l),
5 Bathazar (12 l), 5 Nabucodonosor (15 l), 2 Salomón (18 l) y 2 Enog (27 l)

VIÑEDO

Para la elaboración de Arzuaga Reserva 2016 se utilizan las uvas procedentes de viñedos de más de 80 años de la provincia de Burgos, junto a un pequeño porcentaje de viñedos propios de la provincia de Valladolid, para así poder aunar la estructura y complejidad de los viñedos viejos con la frescura y viveza de los viñedos más jóvenes, aunque cultivados de forma tradicional.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Toda la vendimia se realiza de forma manual en cajas de no más de 15 kg. En el punto óptimo de madurez, que nos marca la fecha idónea de vendimia. Ésta se realiza por separado para cada una de las más de 20 parcelas diferentes utilizadas para realizar este vino. Tras las mesas de selección se encubará para realizar una maceración pre-fermentativa a baja temperatura, y posterior fermentación alcohólica a 28°C, dando paso a la fermentación maloláctica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 26 meses.

CATA

VISUAL

Limpio y brillante, de color rojo rubí y matices amoratados.

OLFATIVA

Explosiva, rica en matices, con una paleta aromática muy completa donde destacan frutas negras con pequeños recuerdos a torrefactos y ahumados. Un vino muy serio, con aromas muy finos y complejos que van evolucionando a lo largo de la cata.

GUSTATIVA

Envolvente y estructurado, con gran untuosidad marcada por su tanino dulce. Sensaciones sedosas y postgusto prolongado.

MARIDAJE Y CONSUMO

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

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,9% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	90 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,54 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	28 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,70 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,90 G/L
		Ph:	3,70



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com