

# RESERVA 2012

RIBERA DEL DUERO D.O.

*“La elegancia en esencia”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tinto Fino (95%), y Merlot (3%) y Albillo (2%)

### PRODUCCIÓN

38.000 botellas bordelesas de 75 cl.

675 Magnum (1,5 Lt) 80 Jeroboam (3Lt); 30 Mathusalem (5 Lt); 12 Salmanazar (9 Lt.)  
6 Bathazar (12 l.), 15 Nabucodonosor (15 l.) y 7 Enog (27l)

### VIÑEDO

Las uvas utilizadas para la elaboración del Arzuaga Reserva 2012 son en su mayoría procedentes de viñedos casi centenarios de la provincia de Burgos, a los cuales se les incorpora una pequeña cantidad de uva procedente de viñedos propios más jóvenes, para de esa forma poder compaginar las virtudes aportadas por ambos viñedos.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La selección de los racimos comienza en el propio viñedo, vendimiados a mano en su punto óptimo de madurez en cajas de 15 Kg.

Tras las mesas de selección se encubará para realizar una maceración pre-fermentativa a baja temperatura, y posterior fermentación alcohólica a 28-29°C, posteriormente se introducirá en barricas nuevas de roble francés durante 26 meses, donde se realizará la fermentación maloláctica y su crianza.

### CATA

#### VISUAL

De color rojo picota, destacan los tonos violáceos de sus matices, encontrándose limpio y brillante

#### OLFATIVA

Gran complejidad aromática, que va incrementándose con el paso del tiempo de manera ostentosa; predominando los frutos rojos maduros, junto con aromas típicos de su crianza oxidativa, como son los especia-dos, incienso, caramelos.....

#### GUSTATIVA

Amplio y untuoso, donde el tanino dulce provoca sensaciones carnosas y sedosas. El postgusto nos vuelve a recordar de forma prolongada todas las sensaciones de la fase olfativa

### 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:	15,1% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	98 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,45 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	27 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,80 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,16 G/L
		Ph:	3,54



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com