

# RESERVA 2015

“La esencia de Ribera”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

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

### PRODUCCIÓN

18.500 botellas bordelesas de 75 cl.  
510 Magnum (1,5 Lt) 30 Jeroboam (3Lt); 15 Mathusalem (5 Lt); 9 Salmanazar (9 Lt.)  
8 Bathazar (12 l.), 8 Nabucodonosor (15 l.) y 2 Enog (27l)

### VIÑEDO

Para la elaboración de Arzuaga Reserva 2015 se utilizan 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, aunando así 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 muy brillante, vino, de color rojo rubí y matices amarrotados.

#### OLFATIVA

Gran intensidad y complejidad aromática, muy elegante, donde predominan frutos rojos del bosque maduros, bien ensamblados con los aromas terciarios de una barrica limpia y sutil, dejando en retronasal tonos de ahumados y torrefactos, pero siempre en un recuerdo continuo del terroir y de su frutuosidad.

#### GUSTATIVA

Envolvente y estructurado, con unos taninos dulces, mullidos y elegantes, y con gran untuosidad. Una magnífica frescura que riega todo el paso de boca. Sensaciones sedosas y postgusto muy largo.

### 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:	14,7% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	91 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,56 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	30 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,79 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,60 G/L
		Ph:	3,69



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com