

RIBERA DEL DUERO D.O.  
**RESERVA 2017**  
"La elegancia en esencia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tinto Fino 96%, Cabernet Sauvignon 3% y 1% Merlot

### PRODUCCIÓN

38.200 botellas bordelesas de 75 cl y 1000 Magnum (1,5 l)  
85 Jeroboam (3 l), 20 Mathusalem (5 l), 30 Salmanazar (9 l),  
5 Bathazar (12 l), 5 Nabucodonosor (15 l), 2 Salomón (18 l) y 1 Enog (27 l)

### VIÑEDO

Para la elaboración de Arzuaga Reserva 2017 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

Color granate con ribetes morados, limpio y brillante.

#### OLFATIVA

Los frutos rojos maduros procedentes de los aromas de la uva, predominan dentro de la complejidad aromática, estos aromas primarios se entrelazan de forma muy elegante con los aromas terciarios como los torrefactos y los especiados de una barrica limpia y sutil.

#### GUSTATIVA

Untuoso, aterciopelado y sabroso. Con un paso elegante y una gran persistencia. En retronasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en 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.

### FECHA DE CATA

Abril de 2021

### ENÓLOGO

Adolfo Gonzalez Lázaro

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,1% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	97 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,91 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	32 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,61 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,20 G/L
		Ph:	3,70



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com