

RIBERA DEL DUERO D.O.
RESERVA 2018
"La elegancia en esencia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

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

VIÑEDO

En la elaboración del Arzuaga Reserva 2018 se han utilizado mayoritariamente uvas procedentes de viñedos de más de 80 años de la provincia de Burgos, situadas en diferentes tipos de suelo, con junto a un pequeño porcentaje de viñedos ropios 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.

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 25 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 27°C, dando paso a la fermentación maloláctica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 30 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.

FECHA DE CATA

Septiembre de 2021

ENÓLOGO

Adolfo Gonzalez Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,2% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	90 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,74 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	30 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,59 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,93 G/L
		Ph:	3,62



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com