



# Reserva 1998

“La esencia de Ribera”

## VARIEDADES

95% Tinto Fino; 5% Cabernet Sauvignon y Merlot

## PRODUCCIÓN

99.000 botellas bordolesas.

1.000 magnum

## CLIMATOLOGÍA

Otoño lluvioso. Invierno seco y extremo. Primavera fría y tardía. Heladas tardías, 1ros. de mayo. Brotación - segunda decena de mayo. Verano seco y caluroso. Maduración equilibrada.

## VENDIMIA

Segunda decena de octubre.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación en acero inoxidable de 30.000 litros. Temperatura de fermentación aproximadamente 30° C. Maceración durante 25 días. Maloláctica seguidamente, noviembre. 20 días. Estabilización por frío natural (5°C). Envejecimiento durante 18 meses en barrica de 225 litros de roble americano y de roble francés (25% / 75%). 60% Roble francés de un vino. 40% Roble americano de dos vinos.

## EMBOTELLADO

Julio 2000

## CATA:

### VISUAL

Rojo cereza picota con tonalidades violáceas. En capa fina aparecen los matices tejas. Capa muy profunda.

### NARIZ

Uva madura con tonos de compota y frutos en maceración; guindas y frutos rojos con pepita (grosella). En segundo término aparece uva madura fina y elegante, tipo cedro.

### BOCA

Impresiona su potencia por poseer tanino de fruta muy maduro complementado por la matización de la madera y el tostado de la barrica. Del mismo modo se aprecian los matices especiados (clavo). Es de destacar la vinosidad, suavizada por la acidez que poco a poco va apareciendo y que aporta elegancia en el final.

### POSTGUSTO

Largo, untuoso, compacto.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,7% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,2 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	56 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	21 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,20 G/L
DENSIDAD RELATIVA 20/20	0,99
Ph:	3,47



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

www.arzuaganavarro.com · enoturismo@arzuaganavarro.com · 983 681 146  
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)