



Reserva 1999

“La esencia de Ribera”

VARIEDADES

Tinto Fino (95%), Cabernet Sauvignon y Merlot (5%)

PRODUCCIÓN

68000 botellas bordelesas (75 cl)

CLIMATOLOGÍA

Otoño lluvioso. Invierno muy largo y duro con escasas precipitaciones y temperaturas extremadamente frías. La primavera, fría y con escasas lluvias, se alargó hasta mediados de mayo. Hubo un retraso en la brotación mientras que se produjo una aceleración en el desarrollo posterior. El verano, muy caluroso y seco, indujo un estrés hídrico. Las lluvias en septiembre provocaron un retraso en la maduración.

VENDIMIA

Tuvo lugar en la segunda quincena de octubre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Maceración durante 35 días a temperatura de 30° C. Envejecido en roble americano y francés (50%/50%) seminuevos. Con una crianza en bodega de roble de 225 litros durante 18 meses y en botella durante otros 18 meses.

EMBOTELLADO

Julio 2001

CATA:

VISUAL

Rojo cereza madura, oscuro; con tonalidades violáceas y matices tejas. Denso y profundo en capa.

NARIZ

Complejidad. Inicialmente aparecen matices envolventes de especiados, cueros, lácticos y untuosos. Cuando se abre, denota fruta muy madura en la línea de las ciruelas pasas, cerezas negras y casís. A continuación se aprecian aromas complejos de oliva negra y matices salinos. La presencia de la canela, vainilla y tabaco está integrada en el conjunto; así como los matices especiados: clavo, especia, eucalipto, almendra amarga, pan tostado y café. Al final cueros.

BOCA

Rotundo, fino, largo y persistente. Un gran nervio (acidez/estructura) hace de guía de todos los demás sabores: fruta madura tipo cereza (no dulces), hollejos de uva, suaves tostados de bodega, taninos de uva madura y de roble (especiados (roble francés); complejos de humo y aromáticos. Posee finura en la entrada y va dominando el paladar a lo largo del paso en boca, dejando un largo recuerdo. Resulta untuoso y persistente.

POSTGUSTO

Muy largo, elegante con un grato final de boca.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,8% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,5 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,75 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	66 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	23 MG/L
Ph:	3,53



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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