

RIBERA DEL DUERO D.O.  
**RESERVA 2020**  
"La elegancia en esencia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tinto Fino 94%, Cabernet Sauvignon y Merlot 6%

### PRODUCCIÓN

97.600 botellas bordelesas de 75 cl y 5040 Magnum (1,5 l) 100 Jeroboam (3 l), 49 Mathusalem (5 l), 30 Salmanazar (9 l), 3 Bathazar (12 l), 3 Nabucodonosor (15 l), 3 Salomón (18 l)

### VIÑEDO

En la elaboración del Arzuaga Reserva 2020 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 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.

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

### CATA

#### VISUAL

Limpio y brillante, de color rojo rubí y matices amarrotados.

#### 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

2 de Agosto de 2023

### ENÓLOGO

Adolfo Gonzalez Lázaro

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,6% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	80 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,61 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	32 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,50 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,54 G/L
		Ph:	3,57



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com