



# Reserva 2000

“La esencia de Ribera”

## VARIETADES

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

## PRODUCCIÓN

42000 botellas bordolesas (75 cl)

## VIÑEDO

Uvas de la variedad Tinto Fino (95%), Cabernet Sauvignon (5%) originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas de cuarenta años cultivadas de manera tradicional sin la utilización de sustancias dañinas para el medio ambiente.

La finca está situada alrededor de los 900 m. de altitud en suelos arcillo - calcáreos con la roca madre caliza a menos de un metro de la superficie.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por la mesa de selección y a continuación se despalillan y se estrujan ligeramente, las uvas son encubadas en pequeños depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 29° C.

Una crianza de 18 meses en barricas de roble francés hace que sea un vino potente pero elegante.

## CATA:

### VISUAL

Profundo y denso con un rojo muy oscuro.

### NARIZ

Compleja y armoniosa con su edad, maderas nobles bien presentes pero ensambladas con frutas típicas de nuestro Tinto Fino (conjunción entre frutas negras y cerezas muy maduras). Gran esplendor lleno de matices que van evolucionando a medida que vamos deleitándonos con el vino.

### BOCA

Exquisito, sobrio pero elegante destacando su untuosidad, pese a su edad posee un nervio que denota juventud.

Gran vino fino y elegante que posee un marcado carácter del Duero.

## FECHA DE CATA

Enero de 2006

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,75% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,62 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,77 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	118 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	20 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,7 G/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)