



# Reserva 2001

“La esencia de Ribera”

## VARIETADES

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

## PRODUCCIÓN

35.000 botellas bordolesas (75 cl)

## VIÑEDO

Uvas de la variedad Tinto Fino (95%), Cabernet Sauvignon (5%), éste originario de nuestra finca LA PLANTA.

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.

La cosecha 2001 es una de las llamadas históricas, climatológicamente marcadas por una helada de primavera que produjo unos rendimientos mínimos pero un ciclo vegetativo excelente

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

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

Una crianza de 26 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, 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

Septiembre de 2006

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	6,5 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,8 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	80 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	25 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)