



Reserva 2005

“La esencia de Ribera”

VARIETADES

Tinto Fino (98%), Cabernet Sauvignon y Merlot (2%)

PRODUCCIÓN

53000 botellas bordolesas (75 cl)

500 magnum

250 botellas 3Lt; 125 botellas 5 Lt; 60 botellas 9 Lt.

VIÑEDO

Son las viñas más viejas de la variedad Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas cultivadas de manera tradicional.

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 despallan y se encuban en pequeños depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 29° C.

Una crianza de 20 meses en su mayoría en barricas de roble francés hace que sea un vino muy elegante.

CATA:

VISUAL

Es un vino de color rojo cereza muy intenso.

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.

Un vino fino y elegante.

FECHA DE CATA

Noviembre de 2008

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,3 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,5 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	108 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	25 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,7 G/L
Ph:	3,6



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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