



Reserva 2009

“La esencia de Ribera”

VARIETADES

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

PRODUCCIÓN

38.000 botellas bordelesas de 75 cl.

500 Magnum (1,5 Lt)

250 Jeroboam (3Lt); 120 Mathusalem (5 Lt); 60 Salmanazar (9 Lt.)

VIÑEDO

En su gran mayoría proviene de las viñas más viejas de nuestra finca La Planta, de las variedades Tinto Fino (95%) , Merlot (3%) y Albillo(2%) de una forma de cultivo tradicional y sostenible nace este reserva.

Los suelos arcillo-calcáreos con roca madre caliza a menos de un metro de profundidad y unos 900m de altitud de esta finca, aportan singularidad a nuestros viñedos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La selección de los racimos comienza en el propio viñedo, vendimiados a mano en su punto óptimo de madurez en cajas de 15 Kg. Después pasarán por mesas de selección y parte de ellos serán despallados, y junto con el resto, encubados en depósitos de madera que se mantendrán en frío unos días para después realizar la fermentación alcohólica a 29°C.

Crianza de 26 meses en bodega de roble francés y una pizca de americano.

CATA:

VISUAL

Es un vino de color rojo rubí intenso y brillante.

NARIZ

Elegancia y austeridad, complejo lleno de matices frutales. Aromas característicos de los buenos vinos de la Ribera del Duero. Posee una profundidad impresionante con matices de frutos negros, tostados y cereza en licor.

BOCA

Sabroso y fresco, untuoso, fino y elegante, con un bonito equilibrio, logrando unas sensaciones de gran vino

MARIDAJE Y CONSUMO

Combina perfectamente con carnes más contundentes como pueden ser guisos de caza y fauna salvaje. Recomendamos servir a una temperatura de 17º C.

FECHA DE CATA

Noviembre de 2012

ENÓLOGO

Oscar Navarro y Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,09 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,52 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	67 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	26 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	2,4 G/L
Ph:	3,65



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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