



Reserva Especial 2011

“La expresión del terruño”

VARIETADES

Tempranillo 95%; Albillo 5%.

PRODUCCIÓN

8820 botellas bordelesas de 75 cl., 348 de 37,5 cl. y 140 Mágnum.
También disponibles formatos de 3L, 5L, 9L, 27L.

VIÑEDO

Se realiza una selección de viñedos con más de 90 años, teniendo en cuenta diferenciación de terrenos, así como altitudes, tanto para el Tempranillo como para el Albillo. Y siempre vendimiados por separado.

Este tipo de viñedos nos aseguran producciones bajas, idóneas para estas elaboraciones.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Cuidadosa selección de racimos llevada a cabo en la vendimia manual y posterior encubado sin la utilización de elementos mecánicos.

Fermentación alcohólica en cubas de madera y fermentación maloláctica en barricas de roble nuevo francés. Envejecimiento de 26 meses en barrica.

CATA:

COLOR

Alta intensidad, rojo cereza intenso con matices violáceos.

NARIZ

Gran complejidad aromática, con elevada intensidad inicial con aromas muy finos, donde predominan los tonos afrutados, que poco a poco se van fusionando con los especiados, tabaco y caramelo propios de la crianza, así como con los toques balsámicos y minerales.

Aromas muy finos y complejos que van evolucionando a lo largo de la cata.

BOCA

Vino carnoso, cremoso y untuoso. Con una frescura característica, que hace que en la retronasal volvamos a recordar los tonos afrutados antes detectados.

FECHA DE CATA

Enero 2015.

MARIDAJE Y CONSUMO

Para complementar la elegancia de este vino recomendamos su acompañamiento con carnes rojas asadas o en salsa, caza de pelo y pluma, quesos suaves o poco curados y pescados azules.

Para un maridaje de contrastes pruebe a dejar un poco para el final y disfrutarlo con un postre de chocolate negro. Si se descorcha en el instante del consumo conviene decantar cuidadosamente o servir previamente en la copa y dejar que el vino se oxigene.

La temperatura de consumo ideal es 16°-18°C

ENÓLOGO

Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,6% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,02G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,80G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	90 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	28 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,27 G/L
Ph:	3,62



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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