

# RESERVA ESPECIAL 2012

*"El terruño en alta expresión"*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tempranillo 95%; Albillo 5%.

### PRODUCCIÓN

6100 botellas bordelesas de 75 cl., 348 de 37,5 cl. y 130 Mágnum.  
También disponibles formatos de 3L, 5L, 9L, 27L.

### VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos centenarios, cultivadas en suelos arcillo-calcáreos de forma tradicional. Este conjunto de particularidades tienen como resultado rendimientos muy bajos por hectárea.

### 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 24 meses en barrica.

### CATA

#### VISUAL

Intensidad alta, rojo púrpura intenso con matices cardenales.

#### OLFATIVA

Amplia e intensa donde predominan los aromas de compota de frutas negras, menta, cacao y un ligero fondo de tonos tostados y caramelizados.  
Aromas muy finos y complejos que van evolucionando a lo largo de la cata.

#### GUSTATIVA

Las primeras sensaciones son frescas y amables, dejando paso a la untuosidad y carnosidad que caracterizan al vino. Para finalizar con un largo postgusto donde volvemos a recordar los aromas especiados y caramelizados.

### FECHA DE CATA

Julio 2018.

### 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. | DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:  | 91 MG/L  |
| ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): | 5,06 G/L   | DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE : | 31 MG/L  |
| ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO): | 0,74 G/L   | AZÚCARES REDUCTORES:                         | 1,29 G/L |
|                           |            | Ph:  | 3,60     |



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com