

# RESERVA ESPECIAL 2014

*"El terruño en alta expresión"*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

Tempranillo 95%; Albillo 5%.

### PRODUCCIÓN

6420 botellas bordelesas de 75 cl. y 90 Magnum.  
También disponibles formatos de 3 l., 5 l., 9 l. y 27 l.

### VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos centenarios, cultivadas en suelos arcillo-calcáreos de forma tradicional con rendimientos muy bajos por hectárea.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Cuidadosa selección de racimos recolectados de forma manual y posterior encubado directo del racimo entero 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, brillante rojo púrpura intenso con matices cardenalicios.

#### OLFATIVA

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

#### GUSTATIVA

Entrada fresca y amable, dando paso a una untuosidad y carnosidad muy características de este vino. Elegante paso por boca, fresco y con textura, para finalizar con un largo postgusto donde volvemos a recordar los aromas afrutados primarios, especiados y caramelizados. Un vino "mano de hierro con guante de seda".

### 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:	14,7% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	61 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,45 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	21 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,76 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,5 G/L
		Ph:	3,69



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com