

RESERVA ESPECIAL 2019

“El terruño en alta expresión”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

93% Tempranillo y 7% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN

17.100 botellas, 997 3/8, 400 Magnum y Botellones

VIÑEDO

Se realiza una selección de viñedos con más de 90 años, teniendo en cuenta diferenciación de terrenos, así como altitudes para la Tempranillo, 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 29 meses en barrica.

CATA

VISUAL

Alta intensidad, rojo cereza intenso con matices violáceos.

OLFATIVA

Gran complejidad aromática, con elevada intensidad inicial de 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 vanevolucionando a lo largo de la cata.

GUSTATIVA

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 2024.

ENÓLOGO

Adolfo González

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

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,8% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	97 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,38 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	36 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,63 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,32 G/L
		Ph:	3,59



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com