



# Reserva Especial 1999

“La expresión del terruño”

## VARIEDADES

Tinto Fino (100%)

## PRODUCCIÓN

7.640 botellas bordelesas (75 cl.)  
1020 Magnums.

## VIÑEDO Y UVAS

La uva proviene de suaves laderas arcillo-arenosas profundas y orientadas hacia el sur con rendimientos de 2500/3000 kg/ha.

## VENDIMIA

Con climatología típica de la zona, retraso de brotación, verano caluroso y extremo, con algo de sequía a finales de agosto. Lluvias cortas a mediados de septiembre que provocaron un ligero retraso de la vendimia, teniendo lugar hacia mediados de octubre.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

La elaboración se realiza cuidando el despalillado, con parte de granos sin romper, macerando del orden de 25 días a temperatura de 29° C en depósitos de acero inoxidable de 30.000 litros y posterior maloláctica en barrica nueva francesa. La crianza en barrica se realizó durante 20 meses en barrica nueva y semi-nueva. El embotellado se realiza sin estabilización previa para no eliminar parte de la estructura. Embotellado en julio 2001.

## EMBOTELLADO

En diciembre 2001.

## CATA:

### COLOR

Color cereza picota, profundo, capa alta. Con tonalidades amoratadas y violáceas.

### NARIZ

En la nariz impresiona el perfume de la barrica que rápidamente deja salir los matices frutales que se complementa con un toque bituminoso y fondo universal. Goloso.

### BOCA

En boca inunda la fruta madura, cereza y ciruela, complementado por la voluptuosidad de la uva madura y la suavidad de la glicerina. Aparece una barrica muy perfumada, agradable, con taninos muy maduros y nobles de gran calidad y suavidad. Impresiona la boca desde adelante hasta el final, envolviéndola de esa corpulencia y sedosidad. Los taninos se suavizarán un poco más con el paso del tiempo en botella, confiriendo unos matices más sedosos al vino. Se trata de un vino cargado de fruta y con aporte de finos taninos que se hace “grande” en boca.

## CONSUMO

Conviene decantar cuidadosamente antes de servir y agitar.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,1% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,9 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,72 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	65 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	23 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,7G/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)