



Reserva Especial 2001

“La expresión del terruño”

VARIEDADES

Tinto Fino (100%)

VIÑEDO Y UVAS

La uva proviene de uvas viejas de Tinto Fino, situadas en laderas arcillo - calcáreas con rendimientos entorno a los 2.000 kilos. La cosecha del 2001 es una de las llamadas históricas, climatológicamente marcada por una helada primavera que además de retrasar la brotación hizo que hubiera unos rendimientos muy por debajo de lo normal. Otoño lluvioso, invierno frío, la primavera y el verano fueron secos, ayudados por ligeras lluvias a finales de agosto crearon una climatología extraordinaria.

VENDIMIA

Vendimia en cajas, con mesa de selección, despalillado - estrujado, encubado sin apenas necesidad de bomba, fermentación alcohólica en depósito de madera y fermentación maloláctica en barricas nuevas de origen francés. La crianza en bodega se realizó durante 24 meses con dos trasiegos en dicho tiempo.

CATA:

COLOR

Presenta un color rojo rubí. Capa alta. Además de limpio y brillante.

NARIZ

Vino rico en aromas, de los cuales destaca una combinación entre trufa negra y frutos silvestres, junto a recuerdos de regaliz negro. Todo esto ensamblado con aromas especiados como el clavo y la canela hace que sea un vino complejo y llamativo.

BOCA

Existe un gran equilibrio gustativo y olfativamente. Se trata de un vino untuoso, sedoso y agradable.

CONSUMO

Conviene decantar cuidadosamente antes de servir.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,3 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,7 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	60 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	24 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	2,1G/L
Ph:	3,7



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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