



Reserva Especial 2004

“La expresión del terruño”

VARIEDADES

Tinto Fino (100%)

PRODUCCIÓN

9.479 botellas bordelesas de 75 cl.

1.119 Magnum

VIÑEDO

La uva proviene de viñas viejas de Tinto Fino, situadas en laderas arcillo – calcáreas con bajos rendimientos.

La cosecha del 2004 es una de las llamadas históricas, climatológicamente perfecta, con un otoño lluvioso, invierno muy frío, la primavera con ligeras lluvias y verano seco, el periodo de vendimias fue el más caluroso en muchos años.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia en cajas, con mesa de selección, sin despallado ni estrujado, encubado sin 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 un trasiego en dicho periodo.

CATA:

VISUAL

Presenta un color rojo amoratado limpio y brillante.

NARIZ

Vino rico en aromas, de los cuales destaca una combinación entre fruta negra y maderas nobles como el cedro, junto a recuerdos de regalaz negro.

BOCA

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

FECHA DE CATA

Agosto de 2007.

MARIDAJE Y CONSUMO

De ahora hasta los próximos 10 años, si se descorcha en el instante del consumo conviene decantar cuidadosamente o servir previamente en la copa y dejar que respire el vino.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO: 14,5% VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): 5,2 G/L

ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO): 0,55 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 80 MG/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE: 25 MG/L

Ph: 3,60



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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