



# Reserva Especial 2010

“La expresión del terruño”

## VARIEDADES

Tinta del País 95% y 5% Albillo.

## PRODUCCIÓN

9.616 botellas bordelesas de 75 cl. 324 de 37,5cl y 140 Magnum.  
También disponibles formatos de 3, 5 y 9 Litros.

## VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos centenarios, cultivadas en suelos arcillo-calcáreos de forma tradicional. Este conjunto de particularidades tienen como resultado rendimientos muy bajos por hectárea.

## 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 24 meses en bodega.

## CATA:

### VISUAL

Intensidad alta, rojo púrpura intenso con matices cardenalicios.

### NARIZ

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

### BOCA

Las primeras sensaciones son frescas y amables, dejando paso a la untuosidad y carnosidad que caracterizan al vino. Para finalizar con un largo posgusto donde volvemos a recordar los aromas especiados y caramelizados.

## FECHA DE CATA

Noviembre 2013.

## 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

Oscar Navarro y Adolfo González

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,96G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,64 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	96 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	26 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,30 G/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)