

RESERVA ESPECIAL 2018

“El terruño en alta expresión”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Albillo

PRODUCCIÓN

9541 botellas bordelesas de 75 cl. 900 3/8 y 300 Magnum. También disponibles formatos de 3L, 5L, 9L y 27L

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 barrica

CATA

VISUAL

Intensidad alta, rojo púrpura intenso con matices cardenalcios.

OLFATIVA

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.

GUSTATIVA

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

FECHA DE CATA

Enero 2023.

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:	14,7% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	122 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,82 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	29 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,63 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,38 G/L
		Ph:	3,60



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com