

# Rosae 2015

“El rosado de Arzuaga”

## VARIEDAD

Tempranillo 100%

## PRODUCCIÓN

23974 botellas de 0,75L.

45 botellas de 3L.

## VIÑEDO

Elaborado únicamente con uvas de la variedad Tempranillo procedentes de viñedos propios situados a 911 m de altitud en nuestra finca La Planta, situadas en la localidad Ribereña de Quintanilla de Onésimo.

Finca muy especial por su singularidad de terrenos arcillo calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie.

## ELABORACIÓN

Las uvas con las que se elabora este vino se vendimiaron el día 22 de septiembre del 2015, siendo las primeras uvas tintas que entraron en Bodegas Arzuaga Navarro. Esta prontitud en realizar la vendimia nos permite adquirir las características técnicas y organolépticas idóneas para nuestro vino. Tras la recolección que se realiza en las horas más frescas del día y manualmente, siempre en cajas de no más de 10 kg, se lleva poco a poco y rápidamente a la bodega, donde se va a realizar un prensado muy suave en partidas de 500 kg. Con esto conseguimos que la extracción de color sea la necesaria para las características requeridas. Las temperaturas por debajo de 12 grados con las que la uva entra en bodega se conservan durante todo el proceso de fermentación. Debido a lo cual la fermentación alcohólica se realiza de forma muy lenta, llegando a durar 30 días. Tras la fermentación se decanta de forma natural y se embotella para conservar su viveza y frescura.

## CATA

### FASE VISUAL

Limpio y brillante. Asalmonado muy pálido con ribetes nude.

### FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta; donde destacan notas de frutos rojos ácidos, predominan las fresas y frambuesas. Notas de pinar, fruta de la pasión y tonos de flores blancas.

### FASE GUSTATIVA

Entrada suave, fresca y melosa. Sensación untuosa, que perdura en boca hasta retronasal donde se marcan las frutas rojas y un leve tono cítrico, quedando las sensaciones melosas con las que partíamos en la entrada en boca.

### CONSUMO

Este vino puede tener una armonía perfecta con infinidad de platos como la crema de verduras, arroces tanto de mar como de montaña, mariscos, pescados fritos y en salsas, charcutería, carnes blancas y aves asadas así como platos de sushi o sashimi.

Temperatura de servicio recomendada 6-8°C.

### ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

### FECHA DE CATA

14 de marzo de 2016.



## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,3% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,85 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,30 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	166 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	30 MG/L
AZUCARES REDUCTORES:	1,50 G/L
pH:	3,58



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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