

ROSAE 2016

“Nuestro Rosado”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

19.900 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 28 de septiembre, 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

VISUAL

Los tonos levemente asalmonados asoman entre los matices nude, en un vino con gran limpidez y brillantez.

NARIZ

Intensidad aromática media alta; donde destacan las notas de frutos rojos frescos como la frambuesa, bien ensamblados con los destellos florales y de frutas tropicales.

BOCA

Entrada fresca, agradable y delicada. El paso de boca se hace sedoso hasta bien avanzado todo su recorrido, perdurando hasta la retronasal, donde vuelve a aparecer de forma intensa la frescura aportada por la frambuesa y las frutas tropicales.

MARIDAJE Y 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

FECHA DE CATA

14 de marzo de 2017..

ENÓLOGO:

Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,4% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	110 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,84 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	37 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,40 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,76 G/L
		Ph:	3,59



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com