

ROSAE 2017

“Nostrum Vinum roseum”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

19.000 botellas de 0,75L
30 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 25 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 este 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 28 días. Tras la fermentación se decanta de forma natural y se embotella para conservar su viveza y frescura.

CATA

VISUAL

Límpido y brillante. Asalmonado pálido con ribetes nude con muy poca extracción de color.

NARIZ

Intensidad aromática alta; donde destacan notas de frutos rojos ácidos, predominan las fresas y frambuesas. Notas de pinar, maracuyá y recuerdos florales.

BOCA

Entrada amplia, fresca y amable. Sensación sabrosa, que perdura en boca hasta retronasal donde denotan las cerezas compotadas.

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

20 de diciembre de 2017.

ENÓLOGO:

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	12,5% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	76 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,89 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	28 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,32 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,10 G/L
		Ph:	3,36



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com