

ROSAE ECO 2025

“Nostrum Vinum roseum”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo 100%

VIÑEDO

Elaborado únicamente con uvas de la variedad Tempranillo procedentes de viñedos propios certificados en Ecológico situados en el páramo de Olivares de Duero, parcelas situadas a más de 900m de altitud. Fincas muy especiales por su singularidad de terrenos calizos pedregosos, viñedos procedentes de una selección de cepas propias

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas con las que se elabora este vino se vendimiaron el día 28 de septiembre del 2025, 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 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

Límpido y brillante. Fresa muy pálido con ribetes nude.

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 olores blancas.

GUSTATIVA

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

MARIDAJE Y CONSUMO

Este vino puede tener una armonía perfecta con una variedad 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.

FECHA DE CATA

30 de enero 2026

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,1 % VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	37 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,36 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	12 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,14 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,76 G/L
		Ph:	3,25



ECOLÓGICO



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com