



Crianza 1997

“Nuestro buque insignia”

PRODUCCIÓN

200.000 botellas bordolesas de 750 ml.

CLIMATOLOGÍA Y FENOLOGÍA

Invierno: frío y húmedo.

Primavera: lluviosa.

Brotación tardía, 20 de abril.

Heladas tardías, 10 de mayo.

Verano: fuerte y tormentoso (granizo)

Septiembre: frío. Intensa lluvia a mediados de este mes.

VENDIMIA

Segunda quincena de octubre.

FERMENTACIÓN

Acero inoxidable de 30.000 litros.

Temperatura de fermentación aproximadamente 28° C.

Maceración durante 15 días.

MALOLÁCTICA

Seguidamente, noviembre. 20 días. Estabilización por frío natural (5° C).

CEPAGE

97% Tinto Fino

3% Cabernet Sauvignon y Merlot.

CRIANZA

14 meses en barrica de 225 litros de roble americano y de roble francés (90% / 10%).

10% Roble americano nuevo.

50% Roble seminuevo.

40% Roble de tres vinos.

EMBOTELLADO

Junio 1999

CATA:

VISUAL

Rojo cereza picota.

Capa profunda.

NARIZ

Fruta madura, perfumado.

Los toques de barrica se encuentran muy integrados.

BOCA

Profundo, vigoroso y ágil.

Se desarrolla de forma plena, abriéndose en los matices frutales, perfumados y quedando detrás el aporte de la barrica.

Resulta muy joven. Está redondo y corpulento, largo.

POSTGUSTO

Alegre y lleno. Frutal y balsámico.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO: 13,6% VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): 3,4 G/L

ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO): 0,72 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 40 MG/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE: 19 MG/L

AZÚCARES REDUCTORES: 1,40 G/L

Ph: 3,78



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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