



Crianza 2003

“Nuestro buque insignia”

VARIETADES

Tinto Fino (90%), Cabernet Sauvignon (7%) y Merlot (3%)

PRODUCCIÓN

500.000 botellas bordolesas (75 cl)

VIÑEDO

Uvas de la variedad Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas de 20 años cultivadas de manera tradicional sin la utilización de sustancias dañinas para el medio ambiente.

La finca está situada alrededor de los 900 m. de altitud en suelos arcillo - calcáreos con la roca madre caliza a menos de un metro de la superficie.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por la mesa de selección y a continuación se despalillan y se estrujan ligeramente, las uvas son encubadas en pequeños depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 27° C.

Una crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano hace que sea un vino afrutado pero con elegancia y finura.

CATA:

VISUAL

Rojo cereza, capa muy alta.

NARIZ

Aromas dominados en un principio por los torrefactos pero bien rodeado con frutas del bosque. Bien ensamblados los recuerdos a fruta madura con la torrefacción.

BOCA

Equilibrado y denso llenando la boca con multitud de matices. Es sabroso y elegante, perfecto para maridar con multitud de platos.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,87% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,54 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,79 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	112 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	30 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,70 G/L
Ph:	3,75



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

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