



Crianza 2004

“Nuestro buque insignia”

VARIEDADES

Tinto Fino (90%), Cabernet Sauvignon (5%) y Merlot (5%)

VIÑEDO

Uvas de la variedad Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot originarias de nuestra finca LA PLANTA. Viñas de más de 20 años cultivadas de manera tradicional.

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 una mesa de selección y a continuación se despalillan, las uvas son encubadas en pequeños depósitos de acero inoxidable, se mantienen unos días en frío, con una lenta fermentación alcohólica a unos 30° C. Una crianza de 16 meses en barricas de roble francés mayoritariamente y americano hace que sea un vino afrutado pero con elegancia y finura.

CATA:

VISUAL

Un color rojo brillante y puro en el que destaca su profundidad y viveza.

NARIZ

Destaca la sensación de armonía y juventud con matices de crianza en roble francés.

En principio destacan los aromas a frutas bien maduras, pero al ser un vino muy evolutivo cambia radicalmente hacia flores, pétalos secos. Después de un tiempo sugiere a hierbas de Provenza.

BOCA

Suave y equilibrado, lleno de matices con taninos dulces pero presentes, que hacen que tenga una gran persistencia, ayudado por su envejecimiento.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,8% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	6 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,8 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	80MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	30MG/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)