



# La Planta 2009

“El todoterreno de Arzuaga”

## VARIEDADES

Tempranillo 100%

## PRODUCCIÓN

100.000 botellas bordelesas de 75 cl.

## VIÑEDO

Las viñas que dan origen a este vino están situadas en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), en pleno corazón de Castilla.

Viñas relativamente jóvenes, 20 años, de la variedad Tempranillo, están situadas en nuestra finca La Planta, ésta tiene una particularidad muy especial, sus suelos son arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse a menos de un metro de superficie, otra singularidad es su altitud de alrededor de 900 m.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos son escogidos en una mesa de selección, a continuación se despallan. Las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable, realizamos una maceración en frío, con una posterior fermentación alcohólica a unos 25° C.

La añada 2009 es la más completa desde que se comenzó la elaboración de La Planta, fue una añada espectacular tanto a nivel cualitativo como analítico y sensorial.

La ligera crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses hace que sea un vino lleno de fruta pero con madurez y elegancia.

## CATA:

### VISUAL

Rojo cereza, capa alta con ribetes violáceos.

### NARIZ

Aromas frescos, frutalidad alta (casis- zarzaparrilla), regaliz, con toques de tostados de maderas nobles como el cedro.

### BOCA

Las sensaciones encontradas en nariz son un prólogo perfecto para una boca aterciopelada y sabrosa. La frutalidad (juventud) tiene un balance perfecto con la elegancia (envejecimiento en madera) Se trata de un semi-crianza maduro y redondo.

## FECHA DE CATA

Septiembre de 2010

## MARIDAJE Y CONSUMO

Legumbres de puchero, setas salteadas y a la plancha, caza menor. Vino ideal para disfrutarlo acompañado de ibéricos y tapas variadas. Lo consideramos un “todoterreno” por su frutalidad y elegancia que combina perfectamente con todo tipo de platos. La temperatura óptima de servicio es entorno a 16 °C.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,8% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,80 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,60 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	70 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	20 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,90 G/L
Ph:	3,71



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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