



Reserva Especial 2009

“La expresión del terruño”

VARIEDADES

Tinta del País 95% y 5% de Blanca del País.

PRODUCCIÓN

5.200 botellas bordelesas de 75 cl.
50 Magnum

VIÑEDO

Viñas centenarias cultivadas de una forma tradicional, sin productos con materias activas artificiales, en suelos arcillo-calcáreos y con bajos rendimientos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia a mano, cuidadosa selección de racimos y encubado sin despallillar ni utilización de bomba. Fermentación alcohólica en cubas de madera y fermentación maloláctica en barricas de roble nuevo francés. Envejecimiento de 24 meses en barrica.

CATA:

VISUAL

Presenta un color rojo negro zaino, limpio y brillante, con ribetes cardinaliceos

NARIZ

Explosiva, rica en matices, con una paleta aromática muy completa donde destacan frutas negras con pequeños recuerdos a maderas nobles. Un vino muy serio, con aromas muy finos y complejos que van evolucionando a lo largo de la cata.

BOCA

Fresca, con un gran equilibrio gustativo y olfativo. Se trata de un vino robusto y con nervio pero a lo largo que atraviesa el paladar se convierte en untuoso, sedoso y agradable.

FECHA DE CATA

Noviembre 2012.

MARIDAJE Y CONSUMO

Para complementar la elegancia de este vino recomendamos su acompañamiento con lechazo asado o en pincho, braseado sobre encina y sarmiento. Para un maridaje de contrastes pruebe a dejar un poco para el final y disfrutarlo con un postre de chocolate negro. Si se descorcha en el instante del consumo conviene decantar cuidadosamente o servir previamente en la copa y dejar que el vino respire. La temperatura de servicio ideal es 15°C.

ENÓLOGO

Jorge Monzón

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,72 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,62 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	56 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	26 MG/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)