



# La Planta 2012

“El todoterreno de Arzuaga”

## VARIEDADES

Tinto Fino 100%

## PRODUCCIÓN

500.000 botellas bordelesas de 75 cl y 10.000 Mágnam de 1,5 l.

## VIÑEDO

Vino elaborado con cepas de la variedad Tinto Fino, con más de 20 años de antigüedad. Todas ellas procedentes de la finca, propiedad de la bodega que da nombre al vino. Situada en Quintanilla de Onésimo, en pleno corazón de la Ribera del Duero. Los suelos, arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie, junto a su altitud de alrededor de 900 metros le dan sus particularidades especiales.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Llegados al punto óptimo de madurez y vendimiados a mano en cajas de 15Kg, se escogen los racimos en la mesa de selección, y posteriormente son despalillados y encubados en depósitos de acero inoxidable donde macerarán en frío y tendrá lugar la fermentación alcohólica a temperaturas controladas entre 22°C y 24°C. La crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses hace que sea un vino lleno de fruta con madurez y elegancia.

## CATA:

### VISUAL

Intensidad de color alta, con tonalidades rojo cereza y ribetes cardenalicios con destellos violáceos que denotan la juventud del vino.

### NARIZ

Predominio de la fruta fresca, arándanos, grosellas, frambuesa. Tipicidad de monte bajo, ensamblado con los toques de caramelo y torrefactos que nos aporta el pequeño paso por la madera.

### BOCA

Gran armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, meloso y carnosos, pero que siempre deslumbra con la suavidad y frescura propia de un vino joven.

## FECHA DE CATA

Agosto de 2013.

## ENÓLOGO

Oscar Navarro y Adolfo González

## MARIDAJE Y CONSUMO

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados. La temperatura óptima de servicio entre 14°C y 16°C.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,20 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,45 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	62 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	21 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,20 G/L
Ph:	3,68



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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