

# Rosae 2014

“El rosado de Arzuaga”

## VARIEDAD

Tempranillo 100%

## PRODUCCIÓN

24620 botellas de 0,75l,  
720 botellas Magnum de 1,5l y 62 botellas de 3l.

## VIÑEDO

Las primeras uvas tintas vendimiadas en la Cosecha 2014 por Bodegas Arzuaga Navarro fueron empleadas para la elaboración de este vino. A esta vendimia temprana le debemos el carácter organoléptico que da singularidad al vino. La vendimia se realizó el día 23 de septiembre en día fruto en el calendario lunar. De la más exclusiva selección de los clones de nuestra Finca La Planta nace nuestro nuevo vino Rosae Arzuaga, el viñedo es de la variedad Tempranillo y fue plantado en el año 1988. Nuestra Finca La Planta está ubicada a 911m de altitud con terrenos arcillo calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie, con orientación sureste

## ELABORACIÓN

La vendimia se realizó de forma manual en cajas de 15 kilos. Tras una rigurosa selección se prensó cuidadosamente para obtener una mínima extracción de color. Todo ello a una temperatura inferior a 12° C, que se conservó en la propia fermentación, tras la cual el vino hizo una decantación natural por frío y se embotelló, para conservar su frescura y viveza.

## CATA

### FASE VISUAL

Limpio y brillante. Color rosa palo pálido y menisco color cobre.

### FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta; donde destacan notas de frutos rojos, predominando las cerezas y fresas. Toques tropicales y notas florales.

### FASE GUSTATIVA

Entrada amplia, fresca y amable. Sensación sabrosa, que perdura en boca hasta retronasal donde denotan las cerezas compotadas.

## CONSUMO

Este vino puede tener una armonía perfecta con infinidad de platos como la crema de verduras, arroces tanto de mar como de montaña, mariscos, pescados fritos y en salsas, charcutería, carnes blancas y aves asadas así como platos de sushi o sashimi.

Temperatura de servicio recomendada 6-8°C.

## ENÓLOGOS

Adolfo González Lázaro



## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,3% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,2 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,32 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	137 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	31 MG/L
AZUCARES REDUCTORES:	2,30 G/L
pH:	3,69



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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