

BODEGAS ARZUAGA Está considerada como una de las empresas vitivinícolas españolas más premiadas a nivel mundial

Bodega española del Año en el New York International Wine Competition

VALLADOLID

El Norte. Bodegas Arzuaga Navarro ocupa el puesto 24 del ranking entre las 924 bodegas españolas que han recibido medallas internacionales. Con 17 preseas atesoradas en 9 concursos internacionales celebrados en 2012, se sitúa entre las más reconocidas a nivel mundial.

Buena parte de los premios cosechados han llegado de manos de su Arzuaga Crianza 2010, Arzuaga Reserva y La Planta.

ARZUAGA CRIANZA 2010

El vino Arzuaga Crianza 2010, buque insignia de Bodegas Arzuaga Navarro, ha sido reconocido como uno de los mejores vinos del año, como lo ha dejado demostrado en los diferentes premios que ha ido obteniendo durante todo el 2013: Medalla de Oro en Mundus Vini y considerado uno de los mejores vinos de España en la final del concurso La Nariz de Oro 2013.

Año tras año, obtiene reconocimientos nacionales e internacionales. Otro de los premios más recientes ha sido la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2013, celebrado el pasado mes de mayo, así como una calificación de 91 puntos en la prestigiosa Guía Peñín.

Este vino está considerado como el buque insignia por ser el primero vino que elaboró Bodegas Arzuaga Navarro en 1993, año de su fundación. Elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, es el vino más frutal de la bodega dentro de su estilo, con aromas a frutos rojos y notas to-

tadas. En boca es redondo y elegante, untuoso y largo.

Nota de cata: Llena de frambuesas y fresas con pinceladas de regaliz, siempre aderezado con notas de torrefacto.

Boca: Redondo y elegante, el paladar es aterciopelado, untuoso, atractivo, dejando un fiel recuerdo a una nariz tan compleja.

Maridaje: Acompañante ideal para carnes gelatinosas y potentes

como carrilleras o rabo de toro, guisos complejos con guarnición.

ARZUAGA RESERVA

Si por algo se diferencia este magnífico vino es por su potencia, equilibrio y expresividad, además de su elegancia y austeridad, lleno de matices. Unas características que durante todo el 2013 se han visto confirmadas con los diferentes premios que le han sido otorgados:

Arzuaga Reserva 2008 obtiene la máxima distinción como Wine of the Year 2013 (solo se consigue con un mínimo de 125 puntos), tras obtener 6 premios internacionales a lo largo del 2012, que lo sitúan en el puesto 69 del ranking mundial de los mejores vinos del mundo. Además los lectores de la Guía Gourmet lo han nombrado como el Mejor Tinto Con Crianza.

Este vino proviene de las viñas más viejas de La Finca familiar 'La Planta' de la Familia Arzuaga Navarro. Está elaborado con las variedades Tinto Fino, Merlot y Albillo.

Nota de cata: Presenta un color rojo cereza oscura, intensa y brillante. En nariz posee una profundidad impresionante con matices de frutos negros, tostados y cereza en licor, pero a la par en boca sabroso y fresco, untuoso, fino y elegante, con un bonito equilibrio, logrando unas sensaciones de gran vino.

Maridaje: Combina perfectamente con carnes más contundentes como pueden ser guisos de caza y fauna salvaje. Es recomendable servir a una temperatura de 17° C.

LA PLANTA

Se trata de un buen vino para disfrutarlo acompañado de tapas variadas. Considerado como un 'todoterreno' que combina perfectamente con todo tipo de platos y que deja un delicioso sabor a frutas rojas y maderas nobles.

Al igual que sus hermanos, también es un ganador y durante el 2013 le han llovido diferentes premios que lo catalogan como uno de los mejores vinos.

ENOTURISMO

Para ofrecer un perfecto conocimiento de todo lo que supone la producción de un buen vino, Bodegas Arzuaga dispone de un extraordinario complejo enoturístico, escarpate online de bienestar y belleza

El complejo enoturístico Hotel & Spa Arzuaga en una firme apuesta por las nuevas tecnologías, ofrece ahora a sus clientes una manera más cómoda y fácil de poder disfrutar de sus instalaciones y de los tratamientos de belleza que realiza en su Spa gracias al renovado diseño de su página en www.hotelarzuaga.com.

Con tan solo un 'clic', el usuario tiene la posibilidad de reservar e incluso regalar a través de su nueva tienda online diferentes packs enoturísticos, estancias a medida o todo tipo de bonos de belleza y bienestar.



Arzuaga Crianza 2010.



Arzuaga Reserva.



La Planta.