

CRIANZA 2019

“Nuestro buque insignia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIETADES

Tempranillo 94%. Cabernet Sauvignon 6%

VIÑEDO

La variedad Tempranillo con la que se elabora este vino pertenece en un 70% al viñedo La Maquinilla, el más antiguo de nuestra finca La Planta; cultivada a 911 metros de altitud en suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie, junto con un 30% de uva procedente de viñedos centenarios de suelos de canto rodado y arenosos, de la zona de la provincia de Burgos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

A mediados de octubre, llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despalillados hasta su encube en depósitos de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 26°C.

Una crianza de 16 meses en barricas, 75% roble francés y 25% roble americano, hace que sea un vino elegante, fino y sutil.

CATA

VISUAL

Rojo picota con matices violáceos. Limpio y brillante

OLFATIVA

Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

GUSTATIVA

Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja. Estas connotaciones dan elegancia y personalidad al vino.

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

FECHA DE CATA

3 Septiembre 2021

MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.
Temperatura de servicio 16°-18°C.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,6% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	98 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,65 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	34 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,58 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,43 G/L
		Ph:	3,67



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com