

FAN D.ORO 2024

“El blanco en tierra de tintos”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Chardonnay 100%

PRODUCCIÓN

20.080 botellas de 75 cl.

VIÑEDO

Las viñas de Chardonnay que dan origen a este vino se encuentran en nuestra finca La Planta, ubicada en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), en pleno corazón de la Milla de Oro castellana. Son cultivadas de manera tradicional y la particularidad especial son sus suelos arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse a menos de 1 m de la superficie, están a una altitud de 911 m, conformando un terroir único para la variedad.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por una mesa de selección y posteriormente son prensados de forma muy ligera y lenta, obteniendo pocos rendimientos, pero evitando extraer partículas que puedan enmascarar la frescura propia del mosto. Decantación natural de una noche, y encubado directo a depósitos de hormigón. Tras una lenta fermentación alcohólica a temperaturas nunca superiores a 12 °C, se trasiega, junto con sus propias lías, a barricas nuevas de roble francés, en las que se realizará el batonage. Estancia en estas barricas de 9 meses.

CATA

VISUAL

Limpio y brillante, amarillo pajizo con ribetes dorados

OLFATIVA

Intensidad aromática alta. Recuerdos de flores y frutas blancas, miel, higos y compota de manzana, combinados con aromas a pan tostado y frutos secos. Compleja y muy fresca a su vez.

GUSTATIVA

Tras un ataque punzante debido a la frescura que marca su excelente acidez, nos encontramos con sensaciones melosas y untuosas que aportan cierta carnosidad. En rettronasal destacan multitud de matices _orales, dando paso a recuerdos aromáticos ahumados y de una gran expresión frutal y enorme personalidad del terroir

FECHA DE CATA

Mayo de 2025

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro.

MARIDAJE Y CONSUMO

El maridaje más indicado son mariscos y pescados en salsa, quesos curados, carnes blancas, cremas de verdura. Temperatura de servicio recomendada: 8 – 12 °C.

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,1 % VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	98 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	5,55 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	19 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,28 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	2,03 G/L
		Ph:	3,38



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com