

D.O. RIBERA DEL DUERO

GRAN ARZUAGA 2019

"la tradición hecha vanguardia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

VARIEDADES

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Albillo

PRODUCCIÓN

2.952 botellas y 60 magnum

VIÑEDO

En la elaboración del Gran Arzuaga 2019 se utilizan únicamente uvas procedentes de viñedos de la propiedad. Serán el punto de partida para elaborar un vino con unas características propias y diferenciales.

Viñedos de Olivares de Duero y Quintanilla de Onésimo, situados en el páramo de ambos municipios, a los dos márgenes del río Duero.

La variedad Tinto Fino, como variedad principal, junto con la Cabernet Sauvignon, Merlot y Albillo, trabajadas específicamente para este vino exclusivo, nos dan las características diferenciadoras requeridas para su elaboración.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Cuando la uva se encuentra en el punto óptimo de madurez, cada variedad, por separado, se vendimia en cajas de 10 kg. Gracias a la proximidad con la bodega, estas uvas rápidamente pasan por la mesa de selección, y se encuban aprovechando la frescura de una uva recién vendimiada. El encubado se realiza en barricas francesas de 500 l, también cada variedad por separado.

Tras 6 días de maceración en frío a 12°C, comenzó la fermentación alcohólica, llegando a alcanzar los 27 °C. 20 días fueron los necesarios para llevar a cabo los procesos anteriores junto con la maceración post-fermentativa, antes de introducir el vino en barricas de 228 l. donde se realizó la fermentación maloláctica y posterior envejecimiento bajo las lías finas de la misma.

Durante 38 meses sin realizar ningún movimiento ni trasiego se produjo la crianza en las barricas

CATA



VISUAL

Color rojo cereza lleno de brillo, con ribetes violáceos. Tiene una capa muy alta y profunda.



OLFATIVA

Una gran paleta aromática inunda los sentidos. Los aromas a fruta negra madura del comienzo están ensamblados con perfumes de cedro a los que le siguen una mezcla de aromas balsámicos y flores salvajes, acompañados con las especias tan inconfundibles de estos terrenos.



GUSTATIVA

Potente y carnoso, destacando una longitud sin igual. Su estructura llena la boca con sensación de suavidad y tensión que demuestran una gran clase. Toda esta potencia tánica es acompañada por aromas a fruta madura.

FECHA DE CATA

29 de Mayo 2024

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

MARIDAJE Y CONSUMO

Para complementar la elegancia de este vino recomendamos su acompañamiento con carnes rojas asadas o en salsa, caza de pelo y pluma. Si se descorcha en el instante del consumo conviene decantar cuidadosamente o servir previamente en la copa y dejar que el vino se oxigene.

La temperatura de consumo ideal es 16°-18°C

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,6% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	72 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,13 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	28 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,47 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,56 G/L
		Ph:	3,73



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

