

LADERAS DEL NORTE 2022

D.O. RIBERA DEL DUERO

"La sensación de lo natural"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tinta del País

PRODUCCIÓN

37.868 botellas borgoñonas de 75 cl. y 1000 magnum

VIÑEDO

Vino parcelario elaborado con uvas de cultivo ecológico de la finca "Valdesardón", propiedad de la familia Arzuaga Navarro, es el viñedo más occidental de la D.O. Ribera del Duero, situado a 800 m de altitud en el municipio de Olivares de Duero. Terreno arcillo-calcáreo en ladera que va a marcar en gran medida las características del vino.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

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 depósito de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a unos 25°C.

Una crianza de 13 meses en barrica 100% roble francés. Fermentación maloláctica también realizada en estas mismas barricas.

La elaboración del vino ha sido una continuidad del afán de no intervención con el que fueron cultivadas las cepas de las que procede.

CATA

VISUAL

Intensidad media alta, limpio y brillante, donde predomina el color rojo picota, con destellos amoratados.

OLFATIVA

La gama de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza predominan con una alta intensidad aromática ensambándose con tonos balsámicos, café y torrefactos, propios de su estancia en barrica. Esta no enmascara la fruta que tiene total protagonismo en el vino.

GUSTATIVA

Vino fresco y elegante, con una fácil y equilibrada entrada en boca, dejando sensaciones de carnosidad y volumen en el paso por la misma. Notas ligeramente golosas y tostadas y un postgusto agradable y equilibrado, donde volvemos a recordar todos los tonos afrutados detectados en la fase olfativa.

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.

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

FECHA DE CATA

Febrero 2024

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,2 % VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	68 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,92 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	29 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,81 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,37 G/L
		Ph:	3,63



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com