

PAGO MOTA 2024



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA
www.arzuaganavarro.com



VARIEDAD
Chardonnay 100%.

PRODUCCIÓN
52.548 botellas de 75 cl.

VIÑEDO
Las viñas que dan origen a este vino son de la variedad Chardonnay. Viñedo de elevadas altitudes en plena región de la Mancha, trabajados de manera tradicional, con rendimientos muy bajos

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, manteniendo la uva fresca.
La fermentación alcohólica se realiza en este roble nuevo con ligero batonage al final de la fermentación. Un solo trasiego para preservar la elegancia del vino.

CATA

VISUAL
Vino limpio y brillante, con color amarillo pajizo y reflejos dorados.

OLFATIVA
Nariz limpia e intensa, con gran expresividad, las primeras connotaciones nos recuerdan aromas de carácter tropical, como la piña y el plátano, acompañados de cítricos y fruta blanca. A medida que se va abriendo, aparecen los aromas terciarios de su breve estancia en barrica, destacando los toques ahumados y los propios de las levaduras.

GUSTATIVA
Intensos sabores frutales, y equilibrada acidez, hacen que el paso de boca de este vino sea fresco, suave y untuoso. Con un final largo y persistente, donde vuelven a aparecer los toques de frutos secos y frutas tropicales

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.

FECHA DE CATA
Abril 2025

ANÁLISIS		DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	78 MG/L
GRADO ALCÓHOLICO:	13% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	33 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,87 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,80 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,30 G/L	Ph:	3,54



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA
www.arzuaganavarro.com

