

RESERVA ESPECIAL 2020

"El terruño en alta expresión"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tempranillo, Albillo y Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN

25.573 botellas bordelesas de 75 cl y 400 Magnum. También disponibles formatos de 3L, 5L y 9L

VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos centenarios, cultivadas en suelos arcillo-calcáreos de forma tradicional. Este conjunto de particularidades tienen como resultado rendimientos muy bajos por hectárea.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Cuidadosa selección de racimos llevada a cabo en la vendimia manual y posterior encubado sin la utilización de elementos mecánicos. Fermentación alcohólica en cubas de madera y fermentación maloláctica en barricas de roble nuevo francés. Envejecimiento de 35 meses en barrica.

CATA

VISUAL

Intensidad alta, rojo púrpura intenso con matices cardenalcios.

OLFATIVA

Amplia e intensa donde predominan los aromas de compota de frutas negras, menta, cacao y un ligero fondo de tonos tostados y caramelizados. Aromas muy nos y complejos que van evolucionando a lo largo de la cata.

GUSTATIVA

Las primeras sensaciones son frescas y amables, dejando paso a la untuosidad y carnosidad que caracterizan al vino. Para nalizar con un largo postgusto donde volvemos a recordar los aromas especiados y caramelizados

FECHA DE CATA

Febrero 2025

ENÓLOGO

Adolfo González

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 quesos suaves o poco curados y pescados azules.

Para un maridaje de contrastes pruebe a dejar un poco para el final y disfrutarlo con un postre de chocolate negro.

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: 14,8% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): 4,586 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO): 0,47 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 72 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE: 26 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES: 1,47 G/L
Ph: 3,60



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com