

RIBERA DEL DUERO D.O.

RESERVA 2021

"La elegancia en esencia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Tinto Fino 97%, 2% Merlot y 1% Albillo

PRODUCCIÓN

100.416 botellas bordelesas de 75 cl y 2985 Magnum (1,5 l) 84 Jeroboam (3 l), 80 Mathusalem (5 l), 30 Salmanazar (9 l), 3 Bathazar (12 l), 3 Nabucodonosor (15 l), 2 Salomón (18 l)

VIÑEDO

El mayor porcentaje de uva para la elaboración del Arzuaga Reserva 2021 procede de viñedos con mas de 80 años de la provincia de Burgos, el resto es de nuestros mejores viñedos de la provincia de Valladolid, que son capaces de acomplejar la estructura y complejidad de los viñedos viejos, dándoles la frescura y viveza de los viñedos más jóvenes.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La totalidad de las diferentes parcelas, propias y foráneas, son controladas de forma individualizada, hasta encontrar el punto óptimo de madurez, y vendimiadas de forma manual en cajas de no más de 15 kg. Tras las mesas de selección se encubará para realizar una maceración prefermentativa a baja temperatura, y posterior fermentación alcohólica a 25°C, dando paso a la fermentación maloláctica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 28 meses.

CATA

VISUAL

Color granate con ribetes morados, limpio y brillante.

OLFATIVA

Los frutos rojos maduros procedentes de los aromas de la uva, predominan dentro de la complejidad aromática, estos aromas primarios se entrelazan de forma muy elegante con los aromas terciarios como los torrefactos y los especiados de una barrica limpia y sutil

GUSTATIVA

Untuoso, aterciopelado y sabroso. Con un paso elegante y una gran persistencia. En retro nasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.

MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para pescados azules y quesos suaves. Carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Temperatura de servicio 16°-18°C.

FECHA DE CATA

Febrero de 2025

ENÓLOGO

Adolfo Gonzalez Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO: 14,4% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): 4,50 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO): 0,49 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 63 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE: 21 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES: 1,59 G/L
Ph: 3,56



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com