

Bodegas Arzuaga Navarro La Planta (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Arzuaga Navarro
Nombre	La Planta
Año	2016
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	7,70 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia
Se realiza a mano en cajas de 15 kilogramos.
Vinificación
Despalillado después de pasar por la mesa de selección. Posteriormente se realiza el encubado en depósitos de acero inoxidable donde macera en frío durante un par de días. Posteriormente tiene lugar la fermentación alcohólica durante 7 días a temperatura controlada de 22°C.
Envejecimiento
Crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses

VINEYARD

Viticultura Viñedos de la finca propiedad de la bodega que da nombre al vino, situada en Quintanilla de Onésimo a 911 metros de altura.
Tierra Terrenos arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie

COMENTARIO

Bodegas Arzuaga Navarro La Planta (2016)

Comentario Arzuaga Navarro está considerada una de las referencias de calidad de la Ribera del Duero y una de las grandes bodegas de nuestro país.

La bodega se alza cerca del Duero y adorna una carretera tan castellana como la que une Soria con Valladolid. Un canto a la piedra, sólida y rústica con evocación monacal por sus arcadas, torres a los lados y, en el centro, el campanario coronado por la veleta de los vientos. Fuera la piedra y dentro la cálida madera del olmo dan la bienvenida al visitante y preparan su ánimo para probar unos vinos especiales.

Fue Florentino Arzuaga, un gran amante del vino, quien fundó Bodegas Arzuaga- Navarro tras comprar la Finca La Planta, situada en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo, y lugar donde conviven la flora y la fauna de la zona.

Una flora compuesta de pinos, encinas y sabinas y una fauna formada por jabalíes y ciervos, en ella vio el gran potencia de la finca que, por su dimensión, tiene horizonte propio, después vinieron las cepas, la bodega y el vino; un tinto como a él le gustaba: con esqueleto pero elegante, rotundo y complejo a la vez.

La familia Arzuaga lleva en su ánimo la tenacidad del emprendedor pero con la sensibilidad por la estética y la perfección.

CATAS (1)

Fecha	18 de octubre de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0
Platos	Embutidos, quesos de media curación o guisos tradicionales.
Visual	Color Rojo cereza profundo limpio, capa media, brillante con destellos amarosados, de lágrima teñida
Olfato	Vista Rojo cereza profundo limpio, brillante con destellos amarosados, de lágrima teñida fiel el de reflejo de su juventud, de capa media-alta. Gran intensidad aromática, limpio y fresco. A copa parada sobresalen aromas a frutos del bosque rojos (grosella, mora, frambuesa) Al agitar aparecen notas de madera , pero con la fruta muy presente. Poco a poco van saliendo notas balsámicas y ligeros tostados
Boca	Entrada fresca y amable. En el paso por la boca se muestra con viveza , buen peso frutal y refrescante acidez notas ligeramente golosas y tostadas, Posgusto agradable y equilibrado. Persistencia media.

Bodegas Arzuaga Navarro La Planta (2016)

BOTELLAS SACADAS (1)

18/10/17	Precio de	7,70 €	18/10/17	Consumido		
----------	-----------	--------	----------	-----------	--	--

