

Bodegas Arzuaga Navarro Arzuaga (2013)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Arzuaga Navarro
Nombre	Arzuaga
Año	2013
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	14,70 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.20 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia: Se realiza en cajas de 15 kilogramos y tuvo lugar a partir del 10 de octubre de 2013.
Vinificación: Tras un paso por la mesa de selección, la uva se encuba en depósitos de acero inoxidable por gravedad, se macera durante 4 días en frío y posteriormente se realiza la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 28°C. Después el vino se introduce en barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica.
Envejecimiento: Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

VINEYARD

Viticultura Descripción: El viñedo pertenece a la parte más antigua de la finca La Planta y está cultivado a 911 metros de altitud.
Edad: Viñas viejas.

Tierra Suelo: Suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie.
Clima: Continental. El 2013 fue un año singular marcado por las diferencias climatológicas del año, las lluvias y un ciclo vegetativo muy corto; lo que obligó a hacer una mayor selección tanto en el viñedo como en los vinos para mantener su calidad.

COMENTARIO

Bodegas Arzuaga Navarro Arzuaga (2013)

Comentario Procedente de las viñas más antiguas de la finca La Planta, propiedad de Arzuaga Navarro, este Crianza que ha desarrollado un envejecimiento de 14 meses en barrica nueva de origen francés y americano, es un tinto fino y sutil que ha sabido sobreponerse a las dificultades de una añada compleja, motivo por el cual para su elaboración se emplearon las uvas de los vinos de larga guarda de la casa.

CATAS (1)

Fecha 25 de enero de 2017

Catador Curso De Cata

Puntuación 94.0

Platos Acompañamiento ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. También acompaña bien pescados azules y quesos suaves.

Visual Limpio y brillante, de color cereza oscuro y destellos violáceos.

Olfato Limpio, intenso y amplio. Con una gran gama aromática donde destacan, con notas minerales del terroño, aromas balsámicos, amielados, panal de abeja; bajo el fondo de fruta del bosque característico de la Tempranillo.

Boca La gran estructura y el paso en boca sedoso y redondo hacen al vino largo y persistente.

BOTELLAS SACADAS (1)

25/1/17	Precio de	14,70 €	25/1/17	Consumido		
---------	-----------	---------	---------	-----------	--	--