



#### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,34% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,74 G/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,58 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	97 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	26 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES:	1,60 G/L
Ph:	3,65

## La Planta 2014

“El mejor acompañante de las tapas”

#### VARIEDADES

Tempranillo 100%

#### PRODUCCIÓN

650.000 botellas bordelesas de 75 cl y 13.000 Magnum de 1,5L.

#### VIÑEDO

Este vino ha sido elaborado con cepas procedentes de la Finca La Planta, propiedad de la familia Arzuaga Navarro, ubicada en Quintanilla de Onésimo, en pleno corazón de la Ribera del Duero.

Las viñas son de la variedad tempranillo, con una edad superior a 20 años.

Los suelos, arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie, junto a su altitud de 911 metros y su clima continental, le dan sus características singulares.

#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Cuando la uva está en su punto óptimo de madurez es vendimiada a mano en cajas de 15Kgs; tras la selección, los racimos, son despalillados y encubados en depósitos de acero inoxidable donde macerarán en frío. Posteriormente tendrá lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 22°C. Tras las fermentaciones se procede a la crianza del vino en barricas de roble francés y americano, con una estancia de seis meses.

#### CATA:

#### VISUAL

Limpio, brillante, de alta intensidad y de color rojo cereza con ribete cardenalicio.

#### OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos, donde destacan los aromas de frutos rojos y predominan la fresa ácida y las cerezas, junto a estas las notas de monte bajo y resinas, toques minerales y aromas a torrefacto propios de su estancia en barrica.

#### GUSTATIVA

Equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, carnoso, y que siempre asombra por su suavidad y frescura, propio de nuestro vino La Planta.

#### FECHA DE CATA

14 de mayo de 2015. Este vino se cató en un día hoja por el calendario lunar.

#### ENÓLOGO

Adolfo González

#### MARIDAJE Y CONSUMO

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados. La temperatura óptima de servicio entre 14°C y 16°C.



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

www.arzuaganavarro.com · enoturismo@arzuaganavarro.com · 983 681 146  
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

*Safrá 2014. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.*