



Reserva Especial 2008

“La expresión del terruño”

VARIEDADES

Tinta del País 95% y 5% de Blanca del País.

PRODUCCIÓN

5.200 botellas bordeesas de 75 cl.
50 Magnum

VIÑEDO

La uva proviene de viñas centenarias, situadas en laderas arcillo – calcáreas con bajos rendimientos. Viñas cultivadas de manera tradicional, sin el uso de plaguicidas e insecticidas que contengan materias activas artificiales.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia en cajas, con mesa de selección, sin despallado ni estrujado, encubado sin necesidad de bomba, fermentación alcohólica en depósito de madera y fermentación maloláctica en barricas nuevas de origen francés.

La crianza en barrica se realizó durante 24 meses con un trasiego en dicho periodo.

CATA:

VISUAL

Presenta un color rojo amaratado limpio y brillante.

NARIZ

Vino rico en aromas, de los cuales destaca una combinación entre fruta negra y maderas nobles como el cedro, junto a recuerdos de regaliz negro.

BOCA

Existe un gran equilibrio gustativo y olfativo. Se trata de un vino untuoso, sedoso y agradable.

FECHA DE CATA

Enero de 2012.

MARIDAJE Y CONSUMO

Para complementar la elegancia de este vino recomendamos su acompañamiento con lechazo asado o en pincho, braseado sobre encina y sarmiento. 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 respire.

Recomendamos una temperatura de servicio de alrededor de 17°C

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO:	14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,2 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,85 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	80 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	25 MG/L
Ph:	3,60



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 2006. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .