



Reserva, 2018

Bodegas Arzuaga Navarro
ESPAGNE, VALLÉE DU DUERO, RIBERA DEL DUERO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	95% Tempranillo, 3% Merlot, 2% Cabernet-sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Jusqu'à 80 ans
RENDEMENTS	Entre 3.000 et 4.000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,2 g/l
SUPERFICIE	150 hectares au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent dans les provinces de Burgos et de Valladolid
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et sous-sol calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles à maturité complète en cagettes de 15kg et moins. Tri sélectif des raisins provenant des 20 parcelles utilisées pour la production de ce vin. Macération pré-fermentaire à basse température. Fermentation alcoolique à 28°C et fermentation malolactique par la suite.
ÉLEVAGE	26 mois en fûts de chêne français neufs.

CODE SAQ
902841

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
58.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Fondé au début des années 90 par la famille Arzuaga-Navarroby, le domaine est une dédicace à la passion de la terre et du vin. Florentino Arzuaga est un enthousiaste des larges espaces et horizons de Castille. Là-bas, non loin des eaux silencieuses de la rivière Duero, Florentino acheta un domaine qui reflétait largement ses envies d'évasion. Il est à la fois modeste et discret et a été capable, en très peu de temps, de placer son vin rouge dans la famille des noms les plus somptueux des listes de vins.