



FICHA DE CATA

BUEZO NATTAN RESERVA 2005

Variedad: 100% Tempranillo.

Denominación de Origen: D.O. Arlanza.

Producción: 10.000 Botellas.

Elaboración: Selección manual de racimos en viñedo y de bayas en bodega. Trasiegos por gravedad. Fermentación alcohólica en depósitos troncocónicos de acero inoxidable con temperatura controlada y dos remontados diarios. Fermentación maloláctica en tinos de roble francés con temperatura controlada.



Tipo de suelo: Calcárea con zonas graníticas. ; **Orientación:** Norte – Sur. (860 m. de altitud). ; **Clima:** Continental. ;

Crianza: En barrica nueva de roble francés (100%), durante un período mínimo de 18 meses, permaneciendo en botella al menos 90 meses más redondeándose.

Fase visual: Vino limpio, de capa muy alta. De color rojo cereza con ribete granate, muy bien conservado.

Fase olfativa: En la nariz es limpio, con gran franqueza, complejidad y buena intensidad aromática. Elegante y atlántico. Conserva patente la fruta en forma de frutos rojos y negros muy maduros, toques de trufa negra y chocolate amargo. Después aparecen las notas terciarias a tostados de la madera, caja de puro.

Fase gustativa: Seco, con estupenda acidez y perfecto equilibrio. Bien estructurado y amplio, Los taninos están presentes pero muy pulidos. Tras el trago deja un largo recuerdo con gran persistencia, apareciendo aromas especiados, ahumados y de chocolate amargo por vía retronasal.

Comentarios: Vinos elaborados de forma artesanal, con apenas filtraciones (excepto las obtenidas de forma natural por decantación, mediante su elaboración por gravedad). Con posibles precipitaciones de materia colorante con el paso del tiempo.

Temperatura de servicio: 14 – 16 Grados. Es conveniente decantarlo con anterioridad.

Maridaje: Pastas con salsas fuertes, guisos de carnes, carnes a la parrilla, asados, quesos grasos y picantes (de untar, gruyer, muy curados y azules) y de postre con chocolates y trufas (especialmente amargos).

RECONOCIMIENTOS

ANALÍTICA

- ❖ 92 puntos – GUÍA PEÑÍN
- ❖ Oro (Catavinum).
- ❖ Gran medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2021

Acidez total: 4.9
Acidez Volátil: 0.5
Grado Alcohólico: 14 %
Azúcares reductores: 1.3
Extracto seco: 29.8