



FICHA DE CATA

BUEZO PETIT VERDOT RESERVA 2005

Variedad: 50% Tempranillo, 50% Petit Verdot.

Denominación de Origen: D.O. Arlanza.

Producción: 20.000 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. (Todas las variedades se elaboran por separado con posterior coupage).



Tipo de suelo: Arcillo-calcáreo; **Orientación:** Norte – Sur. (860 m. de altitud). ; **Clima:** Continental. ;

Crianza: En barrica de roble francés (70%), roble americano y centroeuropeo (30%), durante un período mínimo de 16 meses, permaneciendo en botella al menos 90 meses más redondeándose.

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

Fase olfativa: En la nariz es limpio, mucha complejidad y buena intensidad aromática. Conserva la fruta en forma de guindas maduras, algo especiado (pimienta blanca). De fondo aparecen las notas terciarias a tostados de la madera, tabaco inglés (pipa).

Fase gustativa: Seco, con estupenda acidez y perfecto equilibrio. Tras una entrada suave, resulta bien estructurado y amplio, algo mineral. Los taninos están perfectamente pulidos. Tras el trago (potente y goloso) deja un largo recuerdo con buena persistencia, apareciendo los aromas de pimienta blanca, tostados y bombones en licor 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: Patés, cocido, guisos de aves, cerdo asado, buey, caza (ciervo, jabalí), chuletillas de cordero a la parrilla, quesos azules (valdeón, cabrales, gorgonzola).

RECONOCIMIENTOS

- ❖ 91 puntos – GUÍA PEÑÍN
- ❖ Oro (Vinos cuidadosos con el medio ambiente).
- ❖ Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2021

ANALÍTICA

Acidez total 5.1
Acidez volátil 0.65
Grado Alcohólico 14%
Azúcares reductores 1.4
Extracto seco 29.4