



FICHA DE CATA

BUEZO TEMPRANILLO RESERVA

Variedad: 100% Tempranillo.

Denominación de Origen: D.O. Arlanza.

Producción: 80.000 Botellas.

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



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

Crianza: En barrica de roble francés (60%), roble americano y centroeuropeo (40%), durante un período mínimo de 12 meses y permaneciendo en botella al menos 72 meses más redondeándose.

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

Fase olfativa: En la nariz es limpio, con gran franqueza, complejidad y buena intensidad aromática. Conserva patente la fruta en forma de frutos negros del bosque, así como un fondo floral. Luego aparecen las notas terciarias a tostados de la madera, tintes especiados de regaliz, anisados y balsámicos.

Fase gustativa: Seco, con estupenda acidez y perfecto equilibrio. Tras una entrada suave, luego resulta bien estructurado y amplio, Los taninos están presentes pero no se hacen notar con gran astringencia, sino que están perfectamente pulidos. Tras el trago deja un largo recuerdo con buena persistencia, apareciendo los aromas especiados y balsámicos de la nariz 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.

Maridaje: Embutidos (chorizo y salchichón); Guisos de la abuela (legumbres); Asados (ternera, cordero y cochinito); Platos de cocina hindú (especiada); Quesos de curación media (brie, tetilla, idiazábal, manchego semi-curado).

RECONOCIMIENTOS

- ❖ Tempranillos al mundo/Medalla de oro.
- ❖ Vinos cuidadosos con el medio ambiente/ Oro.
- ❖ 90 puntos / Guía Peñín.
- ❖ 93 puntos / Verema.

ANALÍTICA

Acidez total 4.8
Acidez volátil 0.5
Grado Alcohólico: 14 %
Azúcares reductores: 1.4
Extracto seco: 26.5