



FICHA DE CATA

BUEZO VARIETALES RESERVA

Variedad: 50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: D.O. Arlanza.

Producción: 30.000 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: Granítico-calcáreo. ; **Orientación:** Norte – Sur. (860 m. de altitud). ; **Clima:** Continental. ;

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

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

Fase olfativa: En la nariz es limpio, con gran franqueza, complejidad y buena intensidad aromática. Conserva patente la fruta en forma de confituras muy melosas, así como toques tostados y lácteos (toffe). De fondo aparecen las notas terciarias a tostados de la madera, tabaco y cuero.

Fase gustativa: Seco, con estupenda acidez y perfecto equilibrio. Tras una entrada suave, luego resulta bien estructurado y amplio, Los taninos están perfectamente pulidos. Tras el trago (potente y goloso) deja un largo recuerdo con buena persistencia, apareciendo los aromas de flores azules, 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.

Maridaje: Verduras asadas, pastas con nata, pescados (azules o grasos), estofados (con trufa negra, hierbas y/o setas), caza (pato, vizcacha y conejo), comida mexicana y de postre con membrillo.

RECONOCIMIENTOS

- ❖ Bacchus de plata.
- ❖ Concurso mundial de Bruselas / Medalla de plata.
- ❖ Vinos cuidadosos con el medio ambiente / Oro.
- ❖ 90 Puntos / Guía Peñín.
- ❖ 94 Puntos / Verema.
- ❖ Premios vinos de Arte / Medalla de Plata.

ANALÍTICA

Acidez total: 4.9
Acidez volátil: 0.84
Grado alcohólico: 14 %
Azúcares reductores: 1.6
Extracto seco: 27.5

