

VINO VIÑA ARNAIZ RESERVA



D.O.: Ribera Duero

VARIETALES:

85% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon
5% Merlot.

Cosecha:

Durante la poda se seleccionan las parcelas cuyo fruto va a formar parte del coupage de este vino. Después del esmerado trato que reciben las cepas a lo largo del año, se fija la fecha de la vendimia cuando las uvas han alcanzado el grado óptimo de maduración en cada parcela, y se procede a la recolección manual de la uva.

ELABORACIÓN

se morturan y pasan a la maceración en depósito, la cual se alarga hasta alcanzar el equilibrio deseado en la composición del vino se procede al descube por gravedad sin actuación mecánica y el vino obtenido, después de un primer trasiego, realiza la fermentación maloláctica

Crianza:

La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses en el transcurso de los cuales se realizan tres trasiegos que ayudan a oxigenar el vino. Después de este periodo el vino permanece en botella durante 18 meses más para completar su periodo de crianza.