

RESERVA DE MARTÍN



Zarraguilla

BODEGAS ZARRAGUILLA

RESERVA DE MARTÍN 2008

Lugar de nacimiento: Los viñedos están situados en la denominación de origen protegida de Valtiendas la cual está formada por 16 municipios del noroeste de la provincia de Segovia que linda con las provincias de Valladolid por Peñafiel y Burgos por Nava de Roa. Nuestras viñas se encuentran a una altitud de 955m. sobre nivel del mar.

Fecha vendimia: Del 1 al 23 de octubre.

Forma de vendimia: Cajas de 20 kilos máximo

Edad del viñedo: 80 años / 100 años.

Tipo de suelo: A: Terruño, arcilloso-calcareo con base piedra rodada que hace de filtro solar.

Variedad: 100% Tempranillo. (Excepcional –adaptación. Seno peculiar- cerrado, envés arañoso-velludo. Racimos compactos de doble hombro y tamaño medio. Las más longevas cepas en su punto óptimo de madurez, la tipicidad del terreno, la cuidada orientación de sus parcelas, dan como fruto este exclusivo producto, que únicamente podremos disfrutar de las mejores añadas, según criterio técnico, y que refleja a la perfección el carácter de su creador. Cuidado desde la cepa, se constituye como un caldo serio, potente equilibrado, con una intensa persistencia aromática, presentando un excelente aptitud para el envejecimiento. Debido a su estabilidad natural, podrían aparecer precipitados, por lo que se aconseja su decantación previa.

Elaboración: Clásica con despalillado y bazuqueos manuales.

Fermentación: depósitos de tinomadera y maloláctica en barricas francesa.

Maceraciones: Remontados y bazuqueados diarios.

Envejecimiento: Una vez trasegado, con la fermentación malo-láctica terminada, se inicia la crianza.

Barricas: Roble FRANCES NADALI GRANO FINO nuevo.

Botellas: Borgoña negra.

Trasiegos: Cada tres meses.

Total crianza: 18 meses.

Embotellado: Agosto.

Producción: 4500 Botellas.

Polifenoles totales: 90.

Alcohol volumetrico: 14 % Aprox. **Extracto seco:** 33.00 g/l.

Acidez Total: (Tartarico): 4.9 g/l. **Acidez Volátil:** (Acetico) 0,60 g/l.

Anhídrido sulfuroso total: 115 mg/l. **Anhídrido sulfuroso libre:** 28mg/l.

Azúcares reductores: inf 2 g/l. **Densidad relativa 20/20:** 0.992.

Ph: 3,7. **Acido málico:** 0,1 g/l.

Corcho: Natural primera 54x24 super.

CATA:

- Visual: Capa alta intensa, color picota madura reflejo grosella, notas de crianza en madera, sedimentos, tartratos sódicos y potásicos, denota falta de filtración, brillante.
- Olfativa: Intensidad alta, muy mineral, pedernal, tinta china, madera tostada plus, roble nuevo, toffes, madera de cedro, tabaco, clavo, sándalo, canela, balsámicos, denota coupage de roble americano y frances, frutos negros, arándanos, lacteos, regaliz, sotobosque. Muy complejo y aportando cada vez más.
- Gustativa: Boca primaria, alta acidez, tanicidad regulada, estructura potente, largo buen retronasal, muy muy serio.

