



**bodegas  
ibaiondo**

*Crianza*

ARCO LARRAZURÍA  
RIOJA 2010

#### FICHA DE CATA

NOMBRE DEL VINO:	Arco Larrazuría
TIPO DE VINO:	Tinto Crianza
ZONA DE PRODUCCIÓN:	Rioja
COSECHA:	2010
CALIFICACIÓN DE LA D.O.CA.:	Excelente
VARIEDADES DE UVA:	Tempranillo, Garnacha y Viura
TIPO DE BOTELLA:	Bordelesa

#### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO:	14,5% Vol.
ACIDEZ TOTAL:	5,5 g/l
PH:	3,55
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,64 g/l
SO <sub>2</sub> L:	30 mg/l



*Crianza*  
**ARCO LARRAZURÍA**  
RIOJA 2010

#### CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino Elaborado con uvas provenientes de la zona de **Rioja Alavesa**. Vino elaborado con 85% de uvas de la **variedad Tempranillo**, 10% de uvas de la **variedad Garnacha** y 5% de uvas de la **variedad Viura**.

Las uvas se vendimiaron manualmente y se llevaron a la bodega con rapidez.

En la bodega son encubadas en depósito y tras una maceración prefermentativa se inicia la fermentación alcohólica con temperatura controlada, para que el mosto - vino mantenga las características de las variedades con las que se ha elaborado.

El vino pasa, seguidamente, a barricas de roble francés y americano donde permaneció durante 24 meses, luego, tras una clarificación natural con proteínas vegetales, se embotelló y estuvo en la botella durante 12 meses.

#### DATOS DE LA COSECHA

La climatología fue muy favorable, lo que permitió mantener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo.

La evolución general del viñedo en la cosecha 2010 fue muy buena, ya que el ciclo vegetativo se desarrolló sin incidencias significativas, tanto de tipo climatológico, como de plagas y enfermedades. La floración y el cuajado se desarrollaron con cierto retraso durante el mes de junio, desarrollando racimos de tamaño medio alto. Destaca el excelente estado vegetativo y sanitario mantenido por el viñedo hasta el final del ciclo.

#### NOTAS DE CATA

Vino limpio, brillante y con abundante lágrima. Muestra una capa media de color, con una tonalidad rubí con ligeras irisaciones tejas. En nariz manifiesta un equilibrio entre los caracteres primarios, moras, ciruelas y frutas deshidratadas, y las notas terciarias especiadas, clavo, balsámicas, regaliz y cedro, y de ahumados, tofe, y todos ellos envueltos por una fina y penetrante sensación de lácteos, cacao, tabaco y mineral.

En boca es seco, se hace patente el alcohol, pero rápidamente, manifiesta un carácter fresco y amable, y cálido y muy equilibrado. Es un vino con un postgusto largo.

---

**BODEGAS IBAIONDO S.L.**

Avenida Diputación 55 | 01330 · Labastida (Alava)  
Tel. 944 354 628 | Email: [ibaiondo@bodegasibaiondo.com](mailto:ibaiondo@bodegasibaiondo.com)

**[www.bodegasibaiondo.com](http://www.bodegasibaiondo.com)**