



**bodegas
ibaiondo**

Crianza

ARCO LARRAZURÍA
RIOJA 2010

FICHE DE DÉGUSTATION

NOM DU VIN :	Arco Larrazuría
TYPE DE VIN :	Rouge Crianza
ZONE DE PRODUCTION :	Rioja
MILLÉSIME :	2010
QUALIFICATION AOC :	Excellent
CÉPAGES :	Tempranillo, grenache et viura
TYPE DE BOUTEILLE :	Bordelaise

ANALYSE

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :	14,5% Vol.
ACIDITÉ TOTALE :	5,5 g/l
PH:	3,55
ACIDITÉ VOLATILE :	0,64 g/l
SO ₂ L:	30 mg/l



Crianza
ARCO LARRAZURÍA
RIOJA 2010

L'ÉLABORATION

Vin issu de vignes de la zone de **Rioja Alavesa**. Composition : **tempranillo** (85%), **grenache** (10 %) et **viura** (5 %). Vendangé à la main, le raisin a été rapidement transporté au chai, puis encuvé. Après une macération préfermentative, la fermentation alcoolique s'est déroulée à température contrôlée pour que soient préservées toutes les caractéristiques des cépages dont il est issu.

Le vin a ensuite séjourné 24 mois en fûts de chêne français et américain, puis, après une clarification naturelle à base de protéines végétales, il a été mis en bouteille, où il est resté 12 mois.

LE MILLÉSIME

Grâce à une climatologie très favorable la vigne a affiché un excellent état végétatif et sanitaire.

L'évolution générale du vignoble pendant la récolte 2010 a été très bonne, puisque le cycle végétatif s'est déroulé sans incidents majeurs en termes de climatologie, ravageurs et maladies. La floraison et la nouaison se sont produites légèrement tard, au cours du mois de juin, donnant lieu à des grappes moyennes-grandes. Le vignoble a affiché un état végétatif et sanitaire excellent et ce, jusqu'à la fin du cycle.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin limpide et éclatant, aux jambes abondantes. Robe rubis moyennement profonde aux reflets légèrement tuilés. Le nez offre un bel équilibre entre les arômes primaires de mûres, prunes et fruits déshydratés et les notes tertiaires épicées de clou de girofle, balsamiques, réglisse et cèdre ainsi que fumées et caramel. Le tout enveloppé dans une sensation subtile et élégante de notes lactées et minérales, de cacao et de tabac.

En bouche, où il est sec et dominé par l'alcool au début, il évolue rapidement pour manifester un caractère frais, aimable, chaleureux et très équilibré. Vin long en bouche.

BODEGAS IBAIONDO S.L.

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

www.bodegasibaiondo.com