

TE MEREDES UN VINO AUTENTICO



La Bodega *arbás* se encuentra ubicada en Piñel de Arriba,
Valladolid, en pleno corazón de la Ribera del Duero.

Bodega Familiar de corta producción, en la actualidad
elaboramos aproximadamente 25.000 botellas.

El objetivo principal de la bodega es elaborar un auténtico

Vino Finca.

LA EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS ES DE 30-45
AÑOS.

LA ALTITUD MEDIA ES DE 860 METROS
VARIEDAD DE UVA TINTA FINA 100%

NUESTROS VIÑEDOS ESTAN LIBRES DE
TRATAMIENTOS QUÍMICOS

Vinos Naturales:

- No añadimos **Levaduras** ni **Bacterias** en las Fermentaciones

JESUS ARBÁS

ROBLE



Jesus Arbás es un vino elaborado con uva tempranillo procedentes de viñedo de una edad media sobre 35 años .

Proceso meticuloso de selección de la uva en viñedo y en mesa.

Fermentaciones largas controlando su temperatura para extraer lo máximo posible remontando diariamente de dos a tres veces.

Crianza con lias en su proceso maloláctico.

Paso por barrica de 3 a 6 meses y evolución en botella mínimo 3 meses en bodega.

NOTA DE CATA

ROJO CEREZA INTENSO CON UNA DELGADA PÚRPURA.

AROMAS: FRUTA, MORA, MERMELADA DE CEREZAS, FLORES VIOLETAS, ROBLE TOSTADO, CAMELO Y VAINILLA.

VINO AMPLIO Y GENEROSO, SABROSO, RICO Y EQUILIBRADO,

CON TANINOS MADUROS Y SEDOSOS, FINAL LARGO CON NOTAS DE FRUTAS ROJAS Y TOSTADO.

ADECUADO ESPECIALMENTE PARA BISTECOS, ASADOS Y SALCHICHAS, EXCELENTE ACOMPAÑAMIENTO DE QUESOS

Rond de Jambe

CRIANZA



FICHA TECNICA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS EN VASO CENTENARIOS

PARCELAS DE 1 HECTAREA MAXIMO

VENDIMIA MANUAL

SELECCION DE RACIMO Y UVA

**SELECCION EXCLUSIVA DE LA UVA ,
DESPALILLADO MANUAL**

FERMENTACION INTRACELULAR

**FERMENTACIONES CON LEVADURAS
PRIMITIVAS AUTOCTONAS Y BACTERIAS
PROPIAS**

MALOLACTICA EN BARRICA

CRIANZA: 18-20 MESES MINIMO EN BARRICA

**MAS DE 12 MESES DE EVOLUCION EN
BOTELLA**

**PRODUCCION SOBRE 5000 BOTELLAS
DEPENDIENDO DE LA AÑADA**

NOTA DE CATA

Color Rubi, Bayas Negras, mermeladas humo de madera , vainilla en nariz perfumada. Fresco, Tanino dulce en boca, que ofrecen sabores de mora negra y cereza-vainilla que se vuelven más picante con el aire. Aterciopelado, Redondo y equilibrado

AÑADA 2012



METODO DE ELABORACION

Una 100% Tinta Fina.

Viñedos de mas de 40 años

Elaboracion en depositos de 6500 litros ,

Despalillados sin estrujar .

Temperaturas controladas con el fin de alargar la fermentacion y extraer al máximo los componentes de la uva

Paso por barrica mínimo 12 meses y evolucion en botellas mínimo 12 meses

NOTA DE CATA

Cata visual

Cereza , capa fina, algunos violetas. tonos Rubi

Cata en nariz

Muy intenso fruta madura , mermeladas de frutas negras , toques lacticos, balsámicos. regalices, notas minerales.

Cata en boca

En boca resulta un vino de entrada potente, carnoso, aunque muy equilibrado. Vuelve a aparecer la fruta negra junto a especias y la madera de la crianza. Taninos pulidos y aterciopelados.

MAGNUM 1,5 LITROS



- **IDEAL PARA DISFRUTAR EN GRUPO**

Los formatos de tres cuartos de litro son perfectos para pequeños grupos. Las botellas magnum permiten que el vino no se acabe durante la velada y hacen posible que nos podamos servir de la misma botella más de una copa por persona, permitiendo que comprobemos mejor su evolución una vez ha sido abierta.

- **CRIANZA OPTIMA EN BOTELLA**

El magnum es un formato menos susceptible a los cambios de temperatura al tener una masa mayor, haciendo también que el proceso de degradación con el tiempo sea más lento, por lo que son vinos más aptos para la guarda. Hay que pensar que la cantidad de oxígeno es la misma en la botella y el contacto con el corcho también, pero la cantidad de vino es el doble.

- **MAYOR COMPLEJIDAD**

El sabor del vino embotellado en un formato mayor que el estándar puede ser algo más complejo, ya que la cantidad de partículas encargadas de dar sabor y color al vino que vamos a encontrar en la botella es también mayor.

- **PERFECTO PARA REGALAR**

Las botellas magnum lucen mucho más si estamos pensando en regalar vino, disponemos de elegantes estuches y cajas vistosas que a buen seguro agradarán a la persona a la que queramos agasajar.

COMPRA DIRECTA A LA BODEGA

La compra de los vinos se efectúa directamente a la bodega , por lo que la calidad y el mejor precio esta garantizado

DISEÑO Y PREPARACIÓN DE LOS LOTES

Los lotes que ofrecemos están creados ,preparados y embalados exclusivamente por la propia bodega.

Este abanico se presenta en cajas y embalajes de calidad, y está concebido para conformar a todos los gustos

PERSONALIZACIÓN

Cada lote puede personalizarse .

Cajas y estuches adaptados a cada necesidad y presupuesto.

Personalización de los regalos.

DISEÑE SU PROPIO LOTE

Una presentación adecuada a cada regalo.

ENTREGA

La entrega se efectúa a la dirección indicada por el cliente en optimas condiciones de conservación y transporte. Por este motivo, procuramos que nada altere la integridad de los vinos, desde que salen de la bodega hasta que llegan al destinatario.

CAJAS Y EMBALAJES

EMBALAJE



arbás

.....
BODEGAS Y VIÑEDOS
.....

Finca Pago de la Tejera
Piñel de Arriba - 47316- Valladolid

www.bodegasarbas.com

direccion@bodegasarbas.com

Telef: 610 63 56 58
625 65 45 89

<https://www.facebook.com/BodegasArbas>