



Bodega	COMPAÑIA VITIVINICOLA TANDEM S.A.
Nombre	ARS NOVA
Significado	Ars Nova es un movimiento musical del S. XIV que supuso la llegada de la polifonía a la música
Año de fundación	2003
Variedades %	TEMPRANILLO 52% CABERNET SAUVIGNON 33% MERLOT 15%
Cosecha	2005
País	ESPAÑA
Región	NAVARRA D.O.
Origen	VALLE DE YERRI (TIERRA ESTELLA)
Suelo	Franco arcilloso
Enóloga	Alicia Eyaralar
Viñedo	22 hectáreas de 20 años de edad repartidas a partes iguales entre Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon pertenecientes a nuestro socio viticultor Pedro Lizarraga. Situadas en el Valle de Yerri a 600 mts. de altitud. Es la zona más al noroeste de Navarra en la que la maduración de la uva se produce de una forma lenta por su clima frío y por la diferencia de temperatura entre el día y la noche. Días cálidos frente a noches frías.
Vinificación	Temperatura de fermentación 30 °C. Pigeage. Fermentación maloláctica y clarificación natural en depósitos de hormigón. No estabilizado en frío.
Envejecimiento	7 meses en barricas de roble francés de 300 litros.
Análisis	Alcohol: 14 % vol Acidez: 5,25 g/l Azúcar residual: 1.6 g/l
Temperatura de servicio	17 °C
Notas de cata	Ars Nova 2005 tiene un profundo color rubí con ribete violeta. Complejo en nariz y boca, fruta roja y negra. Zarcamora, arándanos, regalíz y mora, monte bajo, tomillo y hierbabuena. Amable, largo, envolvente y sorprendente. Vino fresco de montaña.
Potencial de guarda	Mínimo 5 años más
Para acompañar	Pasta, guisos, carnes rojas, caza, aves de corral y quesos
Propietarios	Alicia Eyaralar y José María Fraile somos sus socios promotores de ahí el nombre Tandem que también significa "por fin" en Latín; por fin cumplimos un sueño... Nos acompañan Pedro Lizarraga como socio viticultor y un reducido grupo de familiares y amigos.

