



AMAYA ARZUAGA
COLECCIÓN 2010

INTRODUCCIÓN

AMAYA ARZUAGA COLECCIÓN 2010

BODEGAS
ARZUAGA
NAVARRO

RIBERA
DEL
DUERO

La quinta añada
de Amaya Arzuaga
Colección alcanza
las más altas cotas
de emotividad
sensorial,
su sencilla
contundencia
evoluciona
en originales
aromas para
revelar
una percepción
inérita.

VARIEDAD

95% Tempranillo, 5% Albillo.

PRODUCCIÓN

2.260 botellas bordelesas de 750 mililitros , 175 magnum de 1500 mililitros y 2 botellones de 27 litros.

VIÑEDO

Uvas procedentes de centenarios viñedos prefiloxéricos de la Ribera del Duero ubicados en suelos de características suplementarias (terrenos de piedras areniscas y aluvión complementados con terrenos calizos a elevadas altitudes) ensamblan sus mejores cualidades consiguiendo un espectacular resultado.

ELABORACIÓN

Cuando la uva alcanzó el óptimo grado de madurez fue vendimiada a mano con una minuciosa selección y llevada a la bodega en cajas de no más de 15 kilogramos, donde los racimos se seleccionaron para encubarlos con su propio raspón y procediendo diariamente a un ligero pisado antes del inicio de la fermentación alcohólica. Tras el comienzo de la fermentación, además del pisado de racimos se realizaron los bazuqueos necesarios 18 días después del encubado se descubó y se introdujo el vino en 14 barricas nuevas de roble francés de diferentes bosques, para lograrla complejidad aromática que le caracteriza; la estancia en barrica se prolongó desde mediados de octubre de 2010 hasta junio de 2012, cuando el vino fue embotellado.

NOTA DE CATA

AMAYA ARZUAGA COLECCIÓN 2010

**BODEGAS
ARZUAGA
NAVARRO**

RIBERA
DEL
DUERO

ANÁLISIS SENSORIAL

Vista: Limpio, brillante, con capa alta, de color rojo picota con matices violáceos.

Olfativa: Gran complejidad aromática con unas primeras sensaciones de tofe, con ligeros tostados y caramelizados que se van ensamblando con la fruta negra, estando también presentes los pétalos de rosa secos y el heno.

Gustativa: Untuoso, aterciopelado y sabroso. Con un paso elegante y una gran persistencia. En retronasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.

FECHA DE CATA

Enero de 2014

ANÁLISIS

Grado de alcohol: 14,5% volumen.

Acidez total (ácido tartárico): 5,15 gramos/litro.

Acidez volátil (ácido acético): 0,69 gramos/litro.

Libre (SO₂): 25 miligramos/litro.

Ph: 3,78

**BODEGAS
ARZUAGA
NAVARRO**



Ctra. Nacional 122, pto. km. 325
E 47350 Quintanilla de Onésimo
(Valladolid) España

www.arzuaganavarro.com

E-mail bodeg@arzuaganavarro.com
Teléfono (34) 983 68 11 46
Fax (34) 983 68 11 47