



# Amaya 2006

“Amaya Arzuaga Colección”

## VARIETADES

Tempranillo

## PRODUCCIÓN

4.000 botellas bordelesas de 750 ml.

## VIÑEDO

Este vino es originario de viñas muy viejas, situadas en tres parcelas de suelos bien distintos pero complementarios:

- El suelo que aporta la estructura y color esta en una ladera con orientación este-oeste con pequeños restos de piedras areniscas y cantos de aluvión asentados sobre diferentes arcillas.
- El suelo que aporta la alegría y jovialidad es el calizo de altitud que le da esos toques de mineralidad y distinción.
- Finalmente el suelo que le da la originalidad, complejidad y finura es un suelo de arenas con restos calizos en superficie y con peñascos areniscos entremezclados con arcillas muy rojas y pesadas en profundidad.

## ELABORACION

Vendimiado a mano en su madurez aromática en cajas de 15 kg.

Los racimos fueron seleccionados en el propio depósito a la vez que se encubaba. Un pisado parcial diario hasta principio de la fermentación, acompañado por bazuqueos una vez comenzada la fermentación espontánea El descubado se realizó 10 días después.

Desde octubre de 2006 al 13 de Mayo de 2008 permaneció en sus barricas originales con un relleno quincenal. En total fueron 14 barricas de diferentes edades y orígenes pero destacando bosques franceses, con prologados secados y tostados muy profundos, largos pero a no excesiva temperatura.

## CATA:

### COLOR

Rojo muy oscuro con reflejos violáceos muy vivos y brillantes.

### NARIZ

Diferente, destacan aromas florales que evolucionan hacia aromas a pétalos de rosa secos; todo ello rodeado de matices y notas de la tempranillo de la Ribera del Duero.

### BOCA

Sabrosa y profunda. Al principio llama la atención su equilibrio y a medida que te recorre, te produce sensaciones encontradas de frescura (la acidez) con taninos vivos y por fin un recuerdo franco y fresco que te invita a seguir bebiendo.

## FECHA DE CATA

Noviembre 2008

## ANALISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	6,2 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,45 G/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	32 MG/L
Ph:	3,62G/L



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

www.arzuaganavarro.com · enoturismo@arzuaganavarro.com · 983 681 146  
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)