

**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



AMAYA ARZUAGA

COLECCIÓN 2008

Amaya Arzuaga Colección 2008 es la tercera añada de este vino, un paso más allá consiguiendo una variación sorprendente, respecto a las dos anteriores, y una personalidad llena de contrastes. En su cata, apreciamos, a primera vista, un color rojo oscuro con reflejos rubí brillantes con una capa media pero profunda, sensual en nariz con matices de cacao puro que viran hacia frutas como la mora antes de sazón, pero destacando aromas de pétalos secos de rosa e incluso flor de tomillo y jazmín con toques balsámicos despuntando el té verde. Finalmente sabroso en boca con sensaciones levemente calizas; elegante, mineral, fino y con personalidad. Una paleta sensorial que te transporta a los bucólicos pagos de la Ribera del Duero.

VARIEDAD

95% tinto fino, 5% blanca del país.

PRODUCCIÓN

2.800 botellas bordelesas de 750 mililitros y 60 magnum de 1.500 mililitros cada uno.

VIÑEDO

Este vino es originario de viñas muy viejas, situadas en dos parcelas de suelos bien distintos pero complementarios: el suelo que otorga estructura y color está ubicado en una ladera de orientación este-oeste, con pequeños restos de piedras areniscas y cantos de aluvión asentados sobre sucesivas capas de arcillas; el suelo que concede dinamismo y jovialidad es el calizo de altitud, que le aporta profundas notas de mineralidad y distinción.

ELABORACIÓN

Vendimiado a mano al llegar a su punto álgido de madurez aromática en cajas de quince kilogramos, los racimos fueron seleccionados en el propio depósito a la vez que se encubaba, ya que no se hace despallado, con un pisado parcial diario hasta el principio de la fermentación, acompañado por bazuqueos una vez comenzada la fermentación espontánea. El descubado se realizó 17 días después, desde principios de octubre de 2008 a mayo de 2010 permaneció en sus barricas originales con un relleno quincenal; en total fueron doce

barricas nuevas de diferentes orígenes, destacando bosques franceses con prolongados secados y tostados muy profundos, largos pero no a excesiva temperatura.

ANÁLISIS SENSORIAL

Vista: Rojo oscuro con reflejos rubí vivos y brillantes.

Tiene una capa media pero profunda.

Nariz: Única, sensual con matices de cacao puro que van evolucionando hacia frutas como las moras antes de sazón, pero destacando aromas de pétalos secos de rosa y flor de tomillo. Un abanico aromático que te lleva con la imaginación a los campos ribereños.

Boca: Sabroso, fino y con personalidad. Ataque vivo con gran fluidez. Tiene una intensidad media, pero muy profunda.

FECHA DE CATA

Junio de 2012.

ANÁLISIS

Grado de alcohol: 14% Vol.

Acidez total (ácido tartárico): 4,57 gr/l

Acidez volátil (ácido acético): 0,55 gr/l

Libre (SO₂): 32 gr/l

Ph: 3'68 destacando bosques franceses con prolongados secados y tostados muy profundos, largos pero no a excesiva temperatura.