

# AMAYA 2014

*"Amaya Arzuaga Colección"*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

95% Tempranillo y 5% Albillo.

### PRODUCCIÓN

2.650 botellas bordelesas de 750 mililitros,  
175 magnum de 1500 ml y 2 botellones de 27 litros

### VIÑEDO

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

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

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 kg, 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. 20 días después de la entrada de uva se descubó y el vino se introdujo en 14 barricas nuevas de roble francés de diferentes bosques, para lograr la complejidad aromática que le caracteriza; la estancia en barrica se prolongó desde mediados de octubre de 2014 hasta junio de 2016, cuando el vino fue embotellado.

### CATA

#### 👁 VISUAL

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

#### 👃 OLFATIVA

Gran complejidad aromática con unas primeras sensaciones de tofé, con ligeros tostados y caramelizados que se van ensamblando con la fruta negra, estando también presentes los pétalos secos de rosa 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

Julio de 2018

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,3% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	102 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,49 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	40 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,77 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,14 G/L
		Ph:	3,65



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

