

# AMAYA 2016

“Amaya Arzuaga Colección”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



### VARIEDADES

95% Tempranillo y 5% Albillo Mayor.

### PRODUCCIÓN

3980 botellas bordelesas de 750 ml, 170 magnum de 1500 ml y 2 botellones de 27 litros.

### VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos centenarios prefloroxéricos 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

Tras un seguimiento minucioso durante los 20 días anteriores a la fecha de recolección, y encontrando el momento en el que o la uva alcanzó el óptimo grado de madurez, fue vendimiada a mano 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. 17 días después de la entrada de uva se descubrió y el vino se introdujo en 16 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 2016 hasta junio de 2018, cuando el vino fue embotellado.

### CATA

#### VISUAL

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

#### OLFATIVA

Gran complejidad aromática, en un primer momento se fusionan los aromas de heno y hierba recién cortado, procedentes de la fermentación de la vendimia entera, junto con aromas de tofe procedentes de la estancia en barrica, según va pasando el tiempo, nos encontramos con ligeros tostados y caramelizados que se van ensamblando con la fruta negra, estando también presentes los pétalos secos de rosa.

#### 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 2020

### ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

### ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,1% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	98 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,68 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE :	36 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,61 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,16 G/L
		Ph:	3,65



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com