



# Amaya 2011

“Amaya Arzuaga Colección”

## VARIETADES

95% Tempranillo y 5% Albillo.

## PRODUCCIÓN

2.355 botellas bordelesas de 750 mililitros,  
174 magnums de 1500 ml y 2 primats de 27 litros.

## VIÑEDO

Centenarios viñedos prefiloxéricos de diferentes suelos, altitudes y microclimas ensamblan sus mejores cualidades consiguiendo un espectacular resultado.

## ELABORACIÓN

Cuando la uva alcanzó su madurez se preseleccionó en la cepa y fue vendimiada en cajas de 10 kilogramos para su traslado a la bodega, donde se volvió a seleccionar para encubarla con su propio raspón en una cuba de roble francés de 5.800 litros, en la que se realizó un pisado durante 6 días antes de la fermentación alcohólica.

Una vez comenzada su fermentación alcohólica, conjuntamente al pisado de los racimos, se realizaron los bazuqueos oportunos. Tras 20 días de estancia se descubó y se introdujo el vino en 15 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 noviembre de 2011 hasta julio de 2013, cuando el vino fue embotellado.

## ANÁLISIS SENSORIAL:

### VISUAL

Limpio, brillante, con intensidad alta, de color rojo rubí con matices cereza.

### OLFATIVA

Intensa complejidad aromática, sutiles recuerdos a flores de acacia y violetas. Marcado carácter de frutas de hueso, frutos rojos y negros maduros. Las notas de cuero, frutos secos y especias amplían las primeras sensaciones.

### 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

Octubre de 2015, en día flor del calendario lunar.

## ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14'5% VOL.
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,15 G/L
ACIDEZ VOLÁCTICO (ACÉTICO):	0,69 G/L
LIBRE (SO <sub>2</sub> ):	28 G/L
Ph:	3,78



**BODEGAS ARZUAGA NAVARRO**

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