

AMAYA 2012

"Amaya Arzuaga Colección"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

95% Tempranillo y 5% Albillo.

PRODUCCIÓN

2.655 botellas bordelesas de 750 mililitros,
1174 magnum de 1500 ml y botellones de 3, 5, 9, 15 y 27 litros

VIÑEDO

La característica principal de las uvas utilizadas para elaborar este vino reside en la versatilidad de los terrenos de los que proceden y esta diversidad es capaz de conseguir la complejidad existente después del vino. De tal forma que siempre partiendo de viñedos centenarios de la Ribera del Duero, buscamos las mejores uvas de terrenos calizos, arcillosos, pedregosos.... ubicados en diferentes altitudes.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva siempre va a llegar a bodega en cajas de 10-15 kg, una vez vendimiada con una selección exhaustiva. El momento de dicha recolección nos lo va a marcar los diferentes índices de maduración realizados, hasta encontrar el momento exacto para ello.

Después de una segunda selección ya en bodega, los racimos, siempre enteros, con su propio raspón, van a ser depositados cuidadosamente en una cuba de roble francés de 5800 l. de capacidad.

Diariamente se realiza 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 oportunos. 18 días después del encubado, se descubrió 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 2012 hasta julio de 2014, cuando el vino fue embotellado. Embotellado en día de luna menguante.

CATA

VISUAL

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

OLFATIVA

La gran diversidad de aromas, confieren una alta complejidad al vino, encontrándonos en primer lugar la fruta roja y negra madura, junto con los tonos especiados y balsámicos, finalmente ensamblándose a los aromas anteriores aparecen ligeros tonos tostados y caramelizados.

GUSTATIVA

El elevado volumen en boca, nos denota sensaciones untuosas y aterciopeladas, haciendo del paso de boca una sensación fina y agradable. En retronasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.

FECHA DE CATA

Enero de 2017

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,5% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	105 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	5,45 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	38 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,73 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,10 G/L
		Ph:	3,60



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com