

AMAYA 2019

“Amaya Arzuaga Colección”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

95% Tempranillo y 5% Albillo Mayor.

PRODUCCIÓN

Producción 2480 botellas, 192 magnum y botellones de 3,5 y 9l

VIÑEDO

La complejidad aromática y gustativa de la que disfrutamos en este vino, reside fundamentalmente en la versatilidad de viñedos de los que provienen las uvas utilizadas en la elaboración del mismo. Estos viñedos centenarios de Ribera del Duero, están ubicados en diferentes terrenos calizos, pedregosos y arcillosos, 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 5000 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 realizan los bazuqueos oportunos. 18 días después del encubado, 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 2019 hasta agosto de 2021, cuando el vino fue embotellado.

CATA

VISUAL

Limpio, brillante, con capa alta, de color rojo picota 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 sensacionesuntuosas 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

Agosto de 2022

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	13,9% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	97 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,31 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	28 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,59 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,61 G/L
		Ph:	3,64



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com