

AMAYA 2020

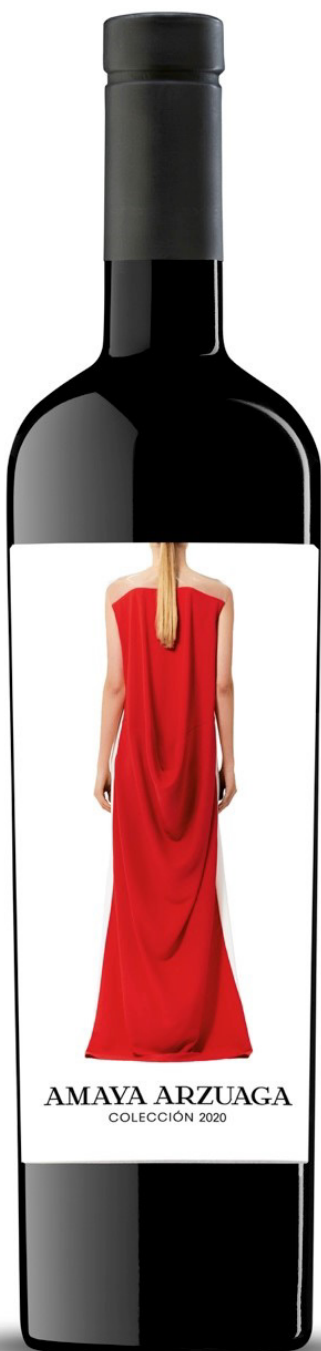
“Amaya Arzuaga Colección”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

96% Tempranillo y 4% Albillo Mayor.

PRODUCCIÓN

5.388 botellas bordelesas de 750 ml, 100 magnum de 1500 ml y botellones

VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos centenarios prefiloxéricos 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 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. 21 días después de la entrada de uva se descubó y el vino se introdujo en 28 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 2020 hasta agosto de 2022, en febrero del 2023 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 tófe 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

GUSTATIVA

Untuoso, aterciopelado y sabroso. Con un paso elegante y una gran persistencia. En retrornasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.

FECHA DE CATA

Junio de 2023

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

| | | | |
|---------------------------|------------|--|----------|
| GRADO ALCÓHOLICO: | 14,6% VOL. | DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL: | 132 MG/L |
| ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): | 4,27 G/L | DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE : | 31 MG/L |
| ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO): | 0,637 G/L | AZÚCARES REDUCTORES: | 1,19 G/L |
| | | Ph: | 3,59 |



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com