

**BODEGAS
ARZUAGA
NAVARRO**

Ctra. Nacional 122, pto. km. 325
E 47350 Quintanilla de Onésimo
(Valladolid) España

www.arzuaganavarro.com

E-mail bodeg@arzuaganavarro.com
Teléfono (34) 983 68 11 46
Fax (34) 983 68 11 47



AMAYA ARZUAGA

COLLECCIÓN 2009

VARIEDAD

95% tinto fino, 5% blanca del país.

PRODUCCIÓN

2.800 botellas bordelesas de 750 mililitros y 60 magnum de 1.500 mililitros cada uno.

VIÑEDO

Este vino proviene de viñas muy viejas, situadas en dos parcelas de suelos bien distintos, pero complementarios: el suelo que otorga estructura y color está ubicado en una ladera de orientación este-oeste, con pequeños restos de piedras areniscas y cantos de aluvión asentados sobre sucesivas capas de arcillas; el suelo que concede dinamismo y jovialidad es el calizo de altitud, que le aporta profundas notas de mineralidad y distinción.

ELABORACIÓN

Vendimiado a mano en su madurez aromática en cajas de quince kilogramos, los racimos fueron seleccionados en el propio depósito a la vez que se encubaba, ya que no se hace despalillado, con un pisado parcial diario hasta el principio de la fermentación, acompañado por bazuqueos una vez comenzada la fermentación espontánea. El descubado se realizó 15 días después. Desde principios de octubre de 2009 a mayo de 2011 permaneció en sus barricas originales

con un relleno quincenal; en total fueron doce barricas nuevas de diferentes orígenes, destacando bosques franceses con prolongados secados y tostados muy profundos, largos pero no a excesiva temperatura.

ANÁLISIS SENSORIAL

Vista: Rojo oscuro con reflejos violáceos vivos y brillantes. Tiene una capa alta y profunda.

Nariz: Única, sensual, es la añada más cálida desde que se hace la colección Amaya Arzuaga, tiene matices de pan tostado y grafito que van evolucionando hacia frutas como arándanos, en su continua evolución destacan los aromas de pétalos de rosa secos. Un abanico aromático que te lleva con la imaginación a los campos ribereños.

Boca: Sabroso, fino, con personalidad. Ataque vivo con gran fluidez. Tiene una intensidad media, pero muy profunda.

FECHA DE CATA

Marzo de 2013.

ANÁLISIS

Grado de alcohol: 14.5% Vol.

Acidez total (ácido tartárico): 4,25 gr/l

Acidez volátil (ácido acético): 0,65 gr/l

Libre (SO₂): 26 gr/l

Ph: 3'74