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

COLECCIÓN 2007

AMAYA ARZUAGA | NOTA DE CATA COLECCIÓN 2007 | BODEGAS ARZUAGA NAVARRO | RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD
100% tinto fino.

PRODUCCIÓN
2.800 botellas bordelesas de 750 mililitros.

VIÑEDO
Este vino es originario 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, con un pisado parcial diario hasta el principio de la fermentación, acompañado por bazuqueos una vez comenzada la fermentación espontánea. El descubado se realizó catorce días después, desde principios de octubre de 2007 al 13 de mayo de 2009 permaneció en sus barricas originales con un relleno quincenal; en total fueron diez 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 rubí vivos y brillantes.
Nariz: Diferente, emergen aromas florales que evolucionan hacia aromas a pétalos de rosa secos, todo ello rodeado de matices y notas del auténtico tinto fino de la Ribera del Duero.
Boca: Elegante y profundo. Ataque vivo y fluido, captura con su frescura y dinamismo y acaba con sensación de equilibrio que invita a continuar bebiendo.

FECHA DE CATA
Noviembre de 2010.

ANÁLISIS
Grado de alcohol: 14% volumen
Acidez total (ácido tartárico): 5’2 gramos/litro
Acidez volátil (ácido acético): 0’60 gramos/litro
Libre (SO_2): 32 gramos/litro
Ph: 3’56

BODEGAS
ARZUAGA
NAVARRO

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

www.arzuaganavarro.com

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



AMAYA ARZUAGA

COLECCIÓN 2007

AMAYA ARZUAGA | TASTING NOTE COLECCIÓN 2007 | BODEGAS ARZUAGA NAVARRO | RIBERA DEL DUERO

GRAPES
100% tinto fino.

PRODUCTION
2.800 Bordeaux bottles, 750 milliliters per unit.

VINEYARD
This wine is native from very old vineyards, situated in two plots of different but complementary soils. The soil that bestows the structure and color is located on an east-west hillside, with small pieces of sandstorm and alluvium stones settled over sequential stratums of clay. The other soil, which gives dynamism and joviality is the limestone (900 meters above sea level). It contributes the wine with hints of mineral and strong distinction.

VINIFICATION & AGEING
Hand-harvested in their aromatic maturity, in boxes of 15 kilograms, the clusters were selected in the same deposit they were vatted, with a daily partial treading until the beginning of the fermentation, acompained by manual shaking during the natural fermentation. The run off was made fourteen days after; from the beginning of October 2007 to May 13, 2009, the wine remained in it original barrels with a fortnightly topping up. They were a total of ten new barrels from different origins, mainly french forests, with a long dried up and very deep and high toast. This toast was slow but not at excessive temperature.

TASTING
Colour: Dark red colour, with lively and bright purple glints.
Nose: Different bouquet. Up-front scents evolve into a bouquet of dry rose petals, all surrounded by hints of the 'tinto fino' grape variety from Ribera del Duero.
Palate: Elegant and deep. Well balanced but still strong, it conqueres for it freshness and energy, and it ends with a harmony sensation that invites you to continue drinking.

TASTING DATE
November 2010.

TECHNICAL DATA
Alcohol grade: 14% volume
Total acid (tartaric): 5'2 grams/liter
Volatile acetic (acetic): 0'60 grams/liter
Free (SO_2): 32 grams/liter
Ph: 3'56