

AMAYA 2022

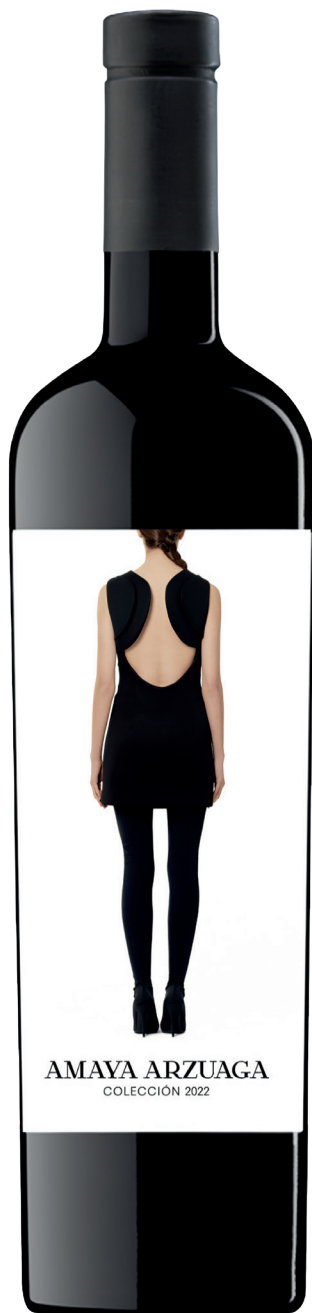
"Amaya Arzuaga Colección"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

96% Tempranillo y 4% Albillo Mayor.

PRODUCCIÓN

6386 botellas bordelesas de 750 ml, 180 magnum de 1500 ml y botellones

VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos centenarios pre-romanos 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. 18 días después de la entrada de uva se descubrió y el vino se introdujo en 33 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 2022 hasta agosto de 2024.

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 tófo 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 retromasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.

FECHA DE CATA

Septiembre de 2025

ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):

14,1 % VOL.
5,14 G/L
0,72 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 99 MG/L
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE: 28 MG/L
AZÚCARES REDUCTORES: 1,22 G/L
Ph: 3,46



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com