

ZARAPUZ 2023

Garnacha 80%
Tempranillo 20%
14,5% Vol.
4.500 Botellas

VIÑEDOS

Viñedos ubicados en diferentes localidades dentro de la región de Tierra Estella (Navarra), tales como Mañeru, Cirauqui y Ayegui. En esta ocasión mezclamos parcelas plantadas tanto en vaso como en espaldera la edad de las mismas varía desde los viñedos más jóvenes de 15, 20 a 30 años junto con un par de viñas en vaso que tienen 46 y 60 años.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda quincena de septiembre de 2022.

Tras el despalillado, la uva se encuba por parcelas en depósitos de acero inoxidable y madera, realizando la vinificación por separado. El prensado se lleva a cabo manualmente con una prensa vertical de inoxidable. La fermentación maloláctica se desarrolla en barricas de roble francés de 500 L usadas en más de tres campañas. Posteriormente, el vino envejece durante 8 meses en las mismas barricas. Clarificación por frío natural directamente en bodega. Estabilización en depósito de acero inoxidable durante 4 meses. No contiene aditivos, salvo una dosis mínima de sulfuroso.

Fecha de embotellado: 20 de octubre de 2024.

NOTAS DE CATA

Presenta un color púrpura brillante con reflejos violetas. En nariz es muy expresivo, con notas primarias de moras, grosellas y cerezas, acompañadas de sutiles notas especiadas secundarias como pimienta negra y clavo. Es un vino con una acidez pronunciada y refrescante, perfectamente equilibrada con taninos aterciopelados y una sensación moderada de alcohol, lo que le otorga una gran suavidad y elegancia en boca.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Leve 420gr.
Tapón Natural Colmatado Sunshine 44X24
Lacrado a mano
Cajas de cartón kraft 6x (301 x 245 x 164)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com

ZARAPUZ 2023

Garnacha 80%
Tempranillo 20%
14.5% Vol.
4,500 Bottles

VINEYARDS

Vineyards located in different villages within the Tierra Estella (Navarra) region, such as Mañeru, Cirauqui, and Ayegui. In this vintage, we blend plots planted both as bush vines and on trellis systems. The vineyards range in age from younger vines of 15, 20, and 30 years to two bush-trained vineyards that are 46 and 60 years old.

WINEMAKING

Hand-harvested in 15 kg crates during the second half of September 2022.

After destemming, the grapes are placed into stainless steel and wooden tanks by individual plots, with each vinified separately. Pressing is carried out manually using a vertical stainless steel press. Malolactic fermentation takes place in 500 L French oak barrels that have been used for more than three vintages. The wine then ages for 8 months in the same barrels. Natural cold clarification occurs directly in barrel. The wine is then stabilized in stainless steel tanks for 4 months. No additives are used, except for a minimal dose of sulfur.

Bottling date: October 20, 2024.

TASTING NOTES

It shows a bright purple color with violet reflections. On the nose, it is highly expressive, with primary aromas of blackberry, redcurrant, and cherry, accompanied by subtle secondary spicy notes such as black pepper and clove. It is a wine with pronounced, refreshing acidity, perfectly balanced by velvety tannins and a moderate perception of alcohol, giving it great smoothness and elegance on the palate.

PRESENTATION

Burgundy Leve bottle 420 g
Natural Colmated Cork Sunshine 44x24
Hand-sealed
Kraft cardboard cases of 6 bottles (301 x 245 x 164)



Amatria