

# Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Angeles De Amaren 2017

Bodegas Amaren se creó durante la cosecha de 1995, en homenaje a Angeles, madre de Juan Luis Cañas y trabajadora incansable que dedicó su vida a la bodega y las viñas. Amaren constituye la búsqueda de la perfección en todos los ámbitos. Los viñedos, el proceso de selección, la elaboración y el envejecimiento se cuidan con máximo esmero para conseguir vinos que aporten emoción y placer. Las uvas utilizadas para la producción de los vinos Amaren proceden de pequeñas parcelas situadas en pendientes y bancales, donde se encuentran vides antiguas de bajo rendimiento que producen un vino excepcional. La vendimia se realiza a mano y siempre respetando al máximo el medio ambiente. La calidad constituye la esencia de los vinos Amaren, por lo que solo se elaboran cuando hay buena cosecha y con una producción limitada.

### Vendimia

La cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

### Vinificación

Al entrar en la bodega, los racimos son seleccionados cuidadosamente antes de ser despalillados, de forma que las uvas pueden clasificarse según su peso. Las dos variedades se elaboran y se crían por separado para conservar el carácter frutal del tempranillo y potenciar la complejidad especiada del graciano. El proceso de fermentación se lleva a cabo en depósitos de hormigón bajo los más estrictos controles de temperatura.

### Envejecimiento

Ambas variedades son luego trasegadas a barricas nuevas de roble francés y americano para la fermentación maloláctica, antes de una crianza de un total de 16 meses.

### Notas de cata

**Color:** Color rojo picota intenso.

**Nariz:** Aromas de gran intensidad con un marcado contenido frutal sobre un delicado fondo de roble. Matices lácticos y toques especiados.

**Boca:** Sabroso y expresivo, con taninos suaves y frescos y una acidez equilibrada. En final es largo y recuerda a frutos rojos y negros. Fresco, vivo y persistente.

**Maridaje:** Platos asiáticos suaves, carnes blancas en salsa, pasta con salsa a base de nata o tomate, champiñones a la plancha, foie gras y salmón.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	85% Tempranillo, 15% Graciano
Edad Viña	De media +40 años
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	8 Días
Composición Barrica	50% Francés & 50% Roble Americano
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	16 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,65g/L
pH	3,22
Libre de SO2 (MG/L)	49mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,1g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jon Cañas



MUNDUS VINI  
GOLD - 2022  
Germany



DECANTER - 2022  
UK



JAMES SUCKLING  
- 2021 USA

GILBERT &  
GAILLARD - 2022  
France