

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Angeles De Amaren 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

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 Tempranillo fermenta en depósitos de hormigón y el Graciano en tinas de roble francés

Envejecimiento

Un 10% del vino realiza la crianza en tulipa de hormigón. El resto lo hace en barricas de roble francés, americano y húngaro (50% nuevas)

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

BODEGAS
AMAREN

Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% Graciano
Edad Viña	De media +55 años
Viñedos	Viñas de Samaniego y Leza con baja producción. El Graciano proviene de la finca Cantarranas. Suelos arcillosos calcáreos
Temperatura de Fermentación	27°C
Período de Fermentación y Maceración	8 Días
Composición Barrica	Francés, Americano y Húngaro
Edad Barrica	50% nueva
Tiempo en Barrica	15 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
Azúcar Residual (GR/L)	2,1g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jon Cañas

91
POINTS

TIM ATKIN - 2024
UK

91
POINTS

CLUB
ENOLOGIQUE -
2024
UK

93
POINTS

DECANTER - 2024
UK

92
POINTS

JAMES SUCKLING
- 2024
USA