

Bodegas Amaren se creó durante la cosecha de 1995, en homenaje a Ángeles, 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

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

VINIFICACIÓN

Al entrar en la bodega, los racimos son seleccionados cuidadosamente antes de ser despallados, de forma que las uvas pueden clasificarse según su peso. La uva se premacera a 8 °C durante 5 días. Tan solo las uvas más perfectas se llevan a tinas de madera de roble francés para su fermentación, que dura 7 días. El vino resultante se trasiega a barricas nuevas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica, durante la cual las lías se remontan periódicamente. El vino se clarifica posteriormente con clara de huevo para obtener un vino redondo con una excelente integración del roble.

ENVEJECIMIENTO

Un total de 14 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 L procedentes de una selección de robleales del centro de Francia.



NOTAS DE CATA

Color: Color cereza oscuro con tonos negros y matices rojizos, con una textura profunda.

Nariz: Esta mezcla, que incluye un 10 % de malvasía blanca, resulta maravillosamente floral y delicada en nariz, algo inusual para un vino tinto. Tiene una buena pero sutil concentración de frutos rojos gracias a la uva vieja tempranillo, que lo compone en su ma

Boca: Agradable primera impresión en boca que se transforma luego en un vino estructurado en el paladar medio y posterior. Es sorprendente cómo la nariz floral promete un vino más ligero, intensamente afrutado y con final largo.

Maridaje: Carnes rojas, también carnes blancas en guiso, calderetas marineras, platos de caza y quesos curados.

DATOS TECNICOS

Varietales	90% Tempranillo, 10% Malvasia rosada, Garnacha, Graciano
Edad Viña	Más de 85 años
Viñedos	Viñedo singular en Leza: 13 ha a 570 metros de altitud.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	7 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 16 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,23g/L
pH	3,55
Libre de SO2 (MG/L)	36mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,55g/L
Temperatura sugerida para servir	17-19°C
Vinicultor	Jon Cañas.

PREMIOS



DECANTER - 2022
 UK



JAMES SUCKLING
 - 2021 USA



TIM ATKIN - 2020
 UK

