

Amaren

Vitigno Singular - D.O.C.a. Rioja (Alavesa)

El Cristo De Samaniego 2020

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 banales, 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.

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. 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

12 meses criado en barrica de 225 l de roble francés de 3er uso (68%) y en depósito de cemento (32%).

Notas de cata

Color: Tonos rojo picota de gran intensidad.

Nariz: Fino, elegante y complejo en nariz, con buena concentración de frutos negros, sutiles toques de roble cremoso y notas de café torrefacto y minerales.

Boca: Con cuerpo, carnoso y elegante, con mucha complejidad y potencia. Este vino revela notas de mermelada de frutos negros y regaliz, una estructura firme y un final largo, sabroso y persistente, así como una buena acidez.

Maridaje: Carnes rojas, guisos, platos de caza, quesos curados y diferentes pescados azules.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



B O D E G A S
A M A R E N



Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 8% Garnacha, 1% Viura, 1% Malvasia
Edad Viña	40 años.
Viñedos	Viñedo singular en Samaniego, en las faldas de la Sierra Cantabria, a 625 m de altitud. Suelos calizos y de arena.
Temperatura de Fermentación	26°C
Periodo de Fermentación y Maceración	17 días.
Composición Barrica	Roble francés
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 14 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	15% vol
Total Acidez (gr/l)	5,23g/L
pH	3,55
Libre de SO2 (MG/L)	36mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,85g/L
Temperatura sugerida para servir	17-19°C
Vinicultor	Jon Cañas.



TIM ATKIN - 2024
UK



VINOUS - 2024
USA



CLUB
ENOLOGIQUE -
2024 UK

JAMES SUCKLING
- 2024 USA