

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

90 % tempranillo de viña vieja y 10 % de diversas variedades prefiloxéricas autóctonas. La uva cosechada se fermenta en barricas de roble francés a temperatura controlada y se macera para extraer todo su potencial. El vino resultante pasa luego a barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica para darle complejidad e intensidad aromática al tiempo que estabiliza su color. En esta viña se vendimia al estilo tradicional, con mula.

ENVEJECIMIENTO

El vino tiene una crianza de un total de 17 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 L de una selección de los mejores toneleros franceses. Luego, la crianza continúa en botella durante al menos otros 24 meses.



NOTAS DE CATA

Color: Magnífico color rojo picota profundo y oscuro.

Nariz: Aromas frutales maduros y concentrados, con trazas minerales y especiadas, y notas de mermelada de moras y arándanos envueltas en un sutil roble con tonos de butterscotch y café.

Boca: Paso por boca concentrado y untuoso, equilibrado y afrutado, con taninos finos. Muy largo y expresivo, deja una clara impresión de su terroir y de los suelos tan ferrosos de los que procede. Gran acidez.

Maridaje: Se recomienda para platos como el marmitako, un guiso tradicional vasco elaborado por los pescadores con atún, tomate y pimiento verde. Acompaña bien platos de cordero, bistec de ternera y dorada a la plancha.

DATOS TECNICOS

Varietales	90% Tempranillo, various other indigenous pre-phyloxera grapes.
Edad Viña	Más de 110 viñas prefiloxéricas, viñedo orientado al norte.
Viñedos	Parcela única en Villabuena.
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	10 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	17 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 24 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% Vol.
Total Acidez (gr/l)	4,98 gr/L
pH	3.69
Libre de SO2 (MG/L)	98 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1.56 gr/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	Jon Cañas.

PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2021
 Spain

