Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

El Regollar 2017

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

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

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, bistecs de ternera y dorada a la plancha.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

Varietales	90% Tempranillo, various other indigenous pre-phylloxera grapes.
Edad Viña	Más de 110 viñas prefiloxéricas, viñedo orientado al norte.
Viñedos	Parcela única en Villabuena.
Temperatura de Fermentación	27ºC
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
Azúcar Residual (GR/L)	1.56 gr/L
Temperatura sugerida para servir	18ºC
Vinicultor	Jon Cañas.

91 POINTS
JAMES SUCKLING
- 2020 USA