

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Graciano 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

procede de dos viñas vecinas -casi gemelas- del municipio de Leza. Son 1600 cepas con las que se elaboran poco más de 1800 botellas. Estas cepas rústicas de más de cien años dan escasos granos que maduran despacio y se vendimian tarde. Estamos ante el Graciano más antiguo de la bodega y sus uvas llegan a un punto de concentración y complejidad excepcional. Vendimia manual en cajas y doble mesa de selección de racimos y granos. Fermentación alcohólica en bocado abierto de 400 litros.

Envejecimiento

11 meses en barricas de 400 litros

Notas de cata

Color: Color púrpura de capa muy alta, limpio y brillante.

Nariz: En nariz ofrece un amplio abanico de aromas, que van cambiando con la aireación en copa: encontramos fruta madura, roja y negra, pimientas, caramelos de violeta, notas balsámicas y hierbas aromáticas (orégano, tomillo, romero, laurel). También destacan la

Boca: En boca hay fruta negra madura (ciruela y arándano), notas balsámicas, de eucalipto y regaliz, y matices terrosos que nos evocan la viña. Paso largo con un tanino pulido. Gran acidez, señal de identidad de la variedad, que exalta todas las sensaciones aro

Maridaje: Carnes rojas, cordero, quesos curados, jamón ibérico, o platos típicos como las Patatas a la Riojana



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

BODEGAS
AMAREN

Datos técnicos

Varietales	100% Graciano
Edad Viña	más de 100 años
Viñedos	El Pomal: plantada en 1912, suelo franco-limoso, 1025 cepas, orientación Norte-Sur con 15° de inclinación hacia el Este Calvarios: plantada en 1915, suelo franco-arcillo-limoso, 628 cepas, orientación Norte-Sur con 20° de inclinación hacia el Este
Temperatura de Fermentación	< 25°C
Composición Barrica	Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	11 meses
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	14,5 % Vol
Azúcar Residual (GR/L)	2 gr/l
Temperatura sugerida para servir	14-16°C
Vinicultor	Jon Cañas



TIM ATKIN - 2024 JAMES SUCKLING
UK - 2024 USA