

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Malvasia Magnun 2014

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

Este año en Rioja Alavesa el tiempo ha sido especialmente frío, el verano corto y seco, y ha llovido mucho a principios de septiembre. Esto ha dado como resultado vinos con grandes notas aromáticas, especialmente los provenientes de zonas de altura, muy fragantes y con gran estructura.

Vinificación

La malvasia riojana ha estado tradicionalmente presente en nuestros viñedos como parte de un mestizaje con tempranillo, viura y otras variedades de uva. En este particular viñedo viejo hemos conservado esta uva, también conocida como «rojal» por el tono rosado que adquiere cuando madura. VIÑEDO: PUEBLO El Pomal: Leza EDAD DEL VIÑEDO: 1912 ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 550 m SUELO: Tiza / arcilla caliza ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO: Norte-sur con una inclinación de 15 grados hacia el este

Envejecimiento

Vendimia manual en cestas y selección uva a uva en la bodega. Fermentación en huevo de hormigón de 1700 L. Crianza sobre sus lías finas en el mismo huevo de hormigón durante 14 meses con bâtonnage semanal. Sin crianza en barrica. Envejecido durante 2 años en botella en la bodega Amaren antes de su lanzamiento. FECHA DE EMBOTELLADO: Diciembre 2017 PRODUCCIÓN: 2141 botellas de 75 cl y 200 de 1,5 L

Notas de cata

Color: Limpio, iridiscente, con una presencia sumamente elegante. Con notas de color amarillo pálido y matices verdosos intensos que resaltan su frescura.

Nariz: Un vino de gran complejidad aromática. En nariz ofrece muchos aromas diferentes: fruta madura como piña y pera, así como delicados aromas florales como el azahar, flores secas, nuez moscada y bollería, incluso brioche.

Boca: De cuerpo lleno y denso. La sensación frutal agradable y plena siempre deja espacio para las esencias florales y balsámicas en el retrogusto. Muy complejo. La crianza sobre sus lías finas y el bâtonnage aseguran un sabor rico y pleno, denso, largo y con c

Maridaje: Puede ser un vino perfecto para el aperitivo, pero donde brilla es en la mesa, acompañando mariscos, pescados con salsas potentes e incluso carnes.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Malvasia Riojana or "Rojal"
Edad Viña	Plantado en 1921
Viñedos	El Pomal, en el pueblo de Leza, a 550 m. Suelos arcillo-calcáreos con orientación N-S y pendiente del 15 %.
Temperatura Fermentado	12°C
Período de Fermentación y Maceración	4 meses.
Edad Barrica	Sin roble
Tiempo en botella	Mínimo de 24 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,50% vol.
Total Acidez (gr/l)	6.68gr/L
pH	3.25
Libre de SO2 (MG/L)	13.5mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2.4gr/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.