

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

SELECCION DE VIÑEDOS 2019

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

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. No hubo precipitaciones excesivas pero sí muy bien repartidas a lo largo del año, lo que ayudó a que los viñedos no dieran signos de sequía y permitieran que la uva madurara perfectamente. El único momento crítico provocado por las lluvias fue la caída de 70 litros en septiembre, que produjo alguna rotura en las bayas, especialmente en las blancas y afortunadamente fue insignificante gracias a las altas temperaturas de los días siguientes por encima de los 30 grados. Esto secó las uvas por completo y no permitió que se desarrollara la temible botritis. Fue una añada que adelantó 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

Al entrar en bodega y pasar por la mesa de selección, la uva es despalillada y estrujada antes de pasar a la fermentación y posterior maceración en depósitos de hormigón durante un total de 8 días, lo cual permite obtener una mejor extracción de color, así como vinos mucho más complejos, aptos para crianzas prolongadas. El vino se clarifica con gelatinas vegetales seguidas de una filtración amicrobica.

Envejecimiento

Tras la primera fermentación, el vino se almacena en barricas en las que se produce la fermentación maloláctica y en las que el vino se cría durante 12 meses como mínimo. Luego, la crianza continúa en botella durante al menos otros 12 meses.

Notas de cata

Color: Color rojo rubí

Nariz: Limpio en nariz, con notas balsámicas y finos matices de ciruela y roble.

Boca: Sabores suaves, frutales y especiados junto con roble tostado. Complejo y estructurado. Final agradable con frutos rojos y notas de eucalipto.

Maridaje: Recomendado para carnes rojas, platos de caza y quesos curados.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	85% Tempranillo, 15% Garnacha
Edad Viña	30+ Años
Viñedos	Terrazas y laderas con suaves pendientes. La mayoría de los viñedos se encuentran en Samaniego, una mezcla de viñedos en suelos calcáreos, arcillo-calcáreos y cascajosos.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	21 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	12 meses
Tiempo en botella	Mínimo 10 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,36g/l
pH	3,50
Libre de SO2 (MG/L)	77mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jon Cañas



MUNDUS VINI
GOLD - 2023
Germany



MUNDUS VINI
GOLD - 2023
Germany