

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

SELECCION DE VIÑEDOS 2020

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 añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

Vinificación

Al entrar en bodega y pasar por la mesa de selección, la uva es despallada 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

B O D E G A S
A M A R E N

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 de Fermentación	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 SO ₂ (MG/L)	77mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	< 2g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jon Cañas



MUNDUSVINI
GOLD - 2024
Germany



TIM ATKIN - 2024
UK



CONCOURSE
MONDIAL DE
BRUXELLES



TIM ATKIN - 2023
UK