

# Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Tempranillo Reserva 2011

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 de las tres mejores añadas de Rioja en los últimos 30 años. La intensidad de los vinos es media-alta, con aromas complejos de fruta madura. Los vinos resultantes están bien estructurados, con buen color, longevidad y calidad superior.

### Vinificación

Al entrar en la bodega, los racimos son seleccionados cuidadosamente antes de ser despalillados, de forma que las uvas pueden clasificarse según su peso. La uva se premacera a 8 °C durante 5 días. Tan solo las uvas más perfectas se llevan a tinas de madera de roble francés para su fermentación, que dura 7 días. El vino resultante se trasiega a barricas nuevas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica, durante la cual las lías se remontan periódicamente. El vino se clarifica posteriormente con clara de huevo para obtener un vino redondo con una excelente integración del roble.

### Envejecimiento

Un total de 18 meses en roble francés nuevo procedente de una selección de robledales del centro de Francia.

### Notas de cata

**Color:** Color rojo picota intenso.

**Nariz:** Fino, elegante y complejo en nariz, con buena concentración de frutos negros, sutiles toques de roble cremoso y notas de café torrefacto y minerales.

**Boca:** Con cuerpo, carnoso y elegante, con mucha complejidad y potencia. Este vino revela notas de mermelada de frutos negros y regaliz, una estructura firme y un final largo, sabroso y persistente. La vibrante acidez da frescor al vino.

**Maridaje:** Carnes rojas, guisos de carne y de marisco, platos elaborados de caza y quesos curados.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	60+ Años
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	7 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	18 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	15% vol
Total Acidez (gr/l)	5,23g/L
pH	3.55
Libre de SO2 (MG/L)	36mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,7g/L
Temperatura sugerida para servir	17-19°C
Vinicultor	Jon Cañas



DECANTER - 2022  
UK

GILBERT &  
GAILLARD - 2022  
France



VINOUS - 2019  
USA



DRINK BUSINESS  
- RIOJA MASTERS  
GOLD - 2019 UK