

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Tempranillo Reserva 2015

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

Vinificación

Al entrar en la bodega, los racimos son seleccionados cuidadosamente antes de ser despallados, 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 tinajas 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

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



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	60+ Años
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	1,7g/L
Temperatura sugerida para servir	17-19°C
Vinicultor	Jon Cañas



VINOUS - 2024
USA



DECANTER - 2023
UK



JAMES SUCKLING
- 2023 USA

DRINK BUSINESS
- RIOJA MASTERS
GOLD - 2023 UK