

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

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

VINIFICACIÓN

90 % de tempranillo de viña vieja y 10 % de graciano, garnacha y otras variedades prefiloxéricas autóctonas. La uva cosechada se fermenta en barricas de roble francés a temperatura controlada y se macera para extraer todo su potencial. El vino resultante pasa luego a barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica para darle complejidad e intensidad aromática al tiempo que estabiliza su color.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría durante un total de 17 meses en roble francés nuevo de una selección de los mejores toneleros franceses. Luego, la crianza continúa en botella durante al menos otros 24 meses.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro y profundo, de picota y casís.
Nariz: Nariz fresca que recuerda a frutos del bosque rojos y negros, con un fondo balsámico y agradables matices minerales y especiados.
Boca: En boca es amplio y carnoso, envolvente, sabroso y concentrado, con un final largo y sostenido por una buena acidez.
Maridaje: Marida muy bien con guisos, tanto de carne como de pescado, así como con cordero (a la plancha o en salsa) y con bistec. También acompaña bien quesos jóvenes de todo tipo.

DATOS TECNICOS

Varietales	90% old vine Tempranillo, 10% Graciano, Garnacha, Other indigenous pre-phylloxera grapes.
Edad Viña	0,1162 ha en 1920; 0,3234 ha en 1945, 0,2675 ha en 1950, 0,4366 ha en 1972.
Viñedos	Viñedo singular en Villabuena.
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	15 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	17 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 24 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% Vol.
Total Acidez (gr/l)	4,58 gr/L
pH	3,69
Libre de SO2 (MG/L)	22 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,56 gr/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	Jon Cañas.