

Amaren

Vitigno Singular - D.O.C.a. Rioja (Alavesa)

Viña Chelus 2020

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.

Vinificación

90 % de tempranillo de viña vieja y 10 % de graciano, garnacha y otras variedades prefiloxéricas autóctonas, incluyendo variedades blancas como Malvasía y Viura. 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 de 500l 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 10 meses en roble francés nuevo de 500l 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 casis.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines


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



Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% Graciano, Garnacha, Benedicto, Bobal, y variedades blancas (Malvasía y Viura)
Edad Viña	0,1162 ha en 1920; 0,3234 ha en 1945, 0,2675 ha en 1950, 0,4366 ha en 1972.
Viñedos	Viño singular en Samaniego.
Temperatura de Fermentación	27°C
Periodo de Fermentación y Maceración	15 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	10 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
Azúcar Residual (GR/L)	1,56 gr/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	Jon Cañas.

93
POINTS

TIM ATKIN - 2024
UK