

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White Barrel Fermented 2019

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 añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

Vinificación

Tras cosecharse manualmente, la uva se inspecciona en una doble mesa de selección (primero los racimos y luego las uvas sueltas). Tan solo se seleccionan uvas intactas. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés de 225 y 500 L, mientras que una pequeña tanda fermenta en un huevo de hormigón.

Envejecimiento

El vino se cría en una combinación de barricas nuevas de roble francés, principalmente, y de depósitos de hormigón durante otros 10 meses.

Notas de cata

Color: Color amarillo limpio y brillante. Fruta madura en nariz, con matices de fruta carnosa y cítricos, llegando incluso a frutas tropicales. Fuertes notas de bollería gracias al bâtonnage.

Nariz: Agradables notas que revelan el terroir arcillo-calcáreo que hospeda la vid, junto con una complejidad adicional proveniente de la fermentación en madera. De un magnífico frescor gracias a la acidez que aporta la combinación de las distintas variedades

Boca: Fruta carnosa con notas cítricas y sabores tropicales acompañados de una agradable boca untuosa y envolvente que indica el laborioso bâtonnage de las lías. Final muy largo con toques salinos que casa perfectamente con los suelos arcillo-calcáreos de Leza

Maridaje: Pastas, arroces, carnes blancas con salsas ligeras, pescados asados o a la plancha, mariscos, verduras asadas y foie gras.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	Viura, Rioja Malvasía, White Tempranillo
Edad Viña	60+ Años
Viñedos	Las parcelas están situadas alrededor de la bodega, en Samaniego y el norte de Villabuena de Álava y Leza. Suelos calcáreos pobres en materia orgánica. Los racimos y las uvas son pequeños, altamente densos y con muchos matices.
Temperatura de Fermentación	18°C
Período de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	10 meses en barrica y huevo de cemento con bâtonnage regular.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,8g/L
pH	3,25
Libre de SO2 (MG/L)	101mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	8-12°C
Vinicultor	Jon Cañas

92
POINTS

JAMES SUCKLING DECANTER - 2022
- 2023 USA UK

91
POINTS

91
POINTS

GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain

