

Amaren

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White Barrel Fermented 2021

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

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. 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

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, Riojan 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

