



AMAREN

TEMPRANILLO
RESERVA

VARIETADES

100% Tempranillo
Viñedos de más de 60 años.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.
Doble mesa de selección
(racimos y luego granos).
Fermentación maloláctica en barrica.

Tras una meticulosa selección de las uvas en bodega, solamente las perfectas siguen el proceso en tinajas de madera de roble francés. En esta fase, es donde extraemos de una forma suave, todo el potencial aromático y tánico, bajo un control exhaustivo de temperaturas.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica el vino pasa a barricas nuevas de Roble Francés, donde se realiza la fermentación maloláctica. En este proceso, se realizan removidos periódicos de lías para dar al vino redondez y untuosidad, consiguiendo una mayor integración entre vino y madera.

ENVEJECIMIENTO

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

CATA

Color rojo picota muy cubierto.
Muestra una nariz fina, elegante y compleja, con buena concentración de fruta negra, notas sutiles de roble fino y cremoso, así como apuntes a torrefactos de toffee y minerales.
En boca es amplio, carnoso, con elegancia y potencia a la vez, notas de confitura de frutos negros y regaliz. Con un final sabroso, largo y persistente.

ANALÍTICA

Grado.....14,5°

PRODUCCIÓN LIMITADA

FORMATOS

