



AMAREN

TEMPRANILLO Y GARNACHA
CRIANZA

VARIEDADES

85% Tempranillo

15% Garnacha

Viñedos de una edad media de 35 años.

ELABORACIÓN

Doble mesa de selección.

Vendimia manual, recogida en cestos donde las uvas serán transportadas en remolque a bodega para ser seleccionadas en la doble mesa (racimos y luego granos). Solo los granos perfectos seguirán su proceso. Ambas variedades han sido vendimiadas, elaboradas y criadas por separado con el fin de extraer de cada una de ellas su máximo potencial y crear posteriormente un conjunto aromático.

El tempranillo aporta al vino finura y elegancia típicas de la variedad y fiel expresión de las características de los mejores suelos de Rioja Alavesa. Es la Garnacha el complemento ideal para transmitir al vino sus particulares notas de fruta roja que aportan frescura y delicadeza.

ENVEJECIMIENTO

Ha permanecido 12 meses en barricas.

50% barricas nuevas de roble americano.

50% barricas de segundo año de roble francés.

CATA

Color rojo picota bien cubierto.

Intenso en nariz donde se entrelazan matices lácteos y recuerdos de fruta roja madura. Al fondo aparece la madera con notas de madera de cedro y hojarasca.

Potente en boca pero con elegancia. Paso envolvente con equilibrio de principio a fin.

Final con notas de fruta roja, típico de la garnacha.

ANALÍTICA

Grado.....14º

PRODUCCIÓN LIMITADA

FORMATO



0,75 L.

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