

AMAREN PRODUCCIÓN LIMITADA 2021

VARIETADES:

Viura y Malvasía Riojana

Viñedos de edad media superior a los 60 años.

PRODUCCIÓN: 4.100 Kg/Ha

SITUACIÓN: En los alrededores de la bodega: Samaniego, y norte de Villabuena de Álava y Leza.

SUELOS: Pobres y calizos. Racimos y bayas de menor tamaño, muy concentradas y llenas de matices.

ELABORACIÓN: Vendimia manual, dónde las uvas se procesan en doble mesa de selección. Solo los granos perfectos seguirán su proceso. Un 50% del vino ha fermentado en pequeños depósitos de hormigón y ánfora de barro; y el otro 50% en barricas, bocoys y foudres de roble francés.

CRIANZA: Ha permanecido 10 meses en hormigón, barro y roble francés con bâtonnage periódico.

CATA:

Color amarillo brillante y limpio.

En nariz, las variedades se expresan a través de aromas cítricos y de fruta de hueso (melocotón, albaricoque), entremezclados con notas vegetales como los anisetes, el hinojo, la zarza y la ortiga, sobre un fondo "mineral" marcado por la tiza y la caliza. La entrada de boca es sedosa, muy elegante, con una sensación de volumen y envoltura. El bâtonnage de las lías finas aporta notas a mantequilla, bollería, y finura en boca, respetuoso del conjunto.

Se percibe en el retrogusto un ligero amargor que acentúa el carácter del vino.

La crianza en botella aporta redondez y melosidad, y no hará más que incrementar la expresividad de este blanco de guarda.



POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50 %

PRODUCCIÓN: 20.987 botellas

FORMATOS: 0,75 Litros

www.bodegasamaren.com

Instagram @bodegasamaren

