

AMAREN

ÁNGELES de AMAREN 2020

ÁNGELES plantó junto a su marido Luis los cimientos de su bodega de origen: LUIS CAÑAS.

Una mujer que no solo se merece ser recordada por un vino, sino que su memoria se perpetúe a través de su propia bodega: AMAREN, el vino y la bodega “de la madre”. Hoy en día es Jon, su nieto, quien elabora sus vinos, y de forma

especial este Ángeles de Amaren, en el que intenta plasmar el carácter de su abuela.

“A través del tempranillo busco transmitir su elegancia, su carácter firme pero sensible a la vez. Es la variedad graciano la que le aporta la chispa y alegría que era la seña de identidad de su personalidad. Así era mi abuela Ángeles”.



CALIFICACIÓN

VINO DE ZONA - RIOJA ALAVESA

VARIETADES

Tempranillo y Graciano

VIÑEDO

Viñedos de edad media superior a los 55 años.

SITUACIÓN: Viñas de Samaniego y Leza, localizadas en pequeñas terrazas poco productivas.

La variedad Graciano proviene en este caso de una única viña: Cantarranas.

SUELOS: Arcillo calcáreos, salpicado con alguna zona de cascajo.

PRODUCCIÓN: 4.500 Kg/Ha

AÑADA

Todo hacía presagiar que 2020 sería un año complicado, pero al final, la fortuna sonrió a la vid. El ciclo vegetativo comenzó aproximadamente 15 días antes de lo habitual debido a un invierno cálido seguido de una primavera intermitente, marcada por fluctuaciones entre periodos fríos y otros notablemente cálidos, acompañados de lluvias intensas. Estas condiciones adversas se tradujeron en una significativa disminución en la producción, dejando racimos sueltos y dispersos. Sin embargo, hacia la mitad del verano, el clima se estabilizó y la maduración de las uvas se desarrolló en condiciones óptimas.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y en pequeñas cajas. A su recepción en bodega las uvas se seleccionan en doble mesa (racimos y granos).

Fermentación alcohólica de cada variedad por separado: el Tempranillo en depósitos de hormigón y el Graciano en tina de Roble Francés.

CRIANZA

16 meses de los cuales un 10% del vino realiza la crianza en tulipa de hormigón y el resto en barricas bordelesas de roble Francés, Americano y Húngaro, siendo la mitad nuevas.

CATA

Color: Brillante y limpio.

Nariz: La primera impresión es de gran intensidad aromática, destacando notas mentoladas y frescas, con toques balsámicos de monte bajo, arándano, anisados y nuez moscada. La variedad Graciano aporta una notable expresividad aromática. Fruta madura y concentrada, muy representativa del Tempranillo de Rioja Alavesa: moras, regaliz negro, higo seco y ciruela. Le siguen notas minerales de grafito, caliza.

Boca: Entrada sedosa, redonda y envolvente, gracias al excelente equilibrio de la fruta. La acidez aporta frescura y verticalidad, mientras que el tanino añade estructura y persistencia. La altitud a las que están situadas las parcelas de Leza y Samaniego aportan equilibrio, tensión y profundidad. Un final en el que destacan las notas especiadas y balsámicas, que refuerzan la complejidad del conjunto.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ACIDEZ TOTAL: 5,40 g/L

PH: 3,42

PRODUCCIÓN: 79.917 de 0,75 litros

POTENCIAL DE GUARDA: 20 años

www.bodegasamaren.com

@bodegasamaren

BODEGAS
AMAREN
RIOJA ALAVESA