



## Ángeles de AMAREN 2017

**VARIEDADES:** 85% Tempranillo, 15% Graciano  
Viñedos de una edad media superior a los 55 años.

**PRODUCCIÓN:** Debido a las heladas del mes de abril 2017, y al posterior trabajo de selección exhaustiva en el viñedo, los rendimientos fueron excepcionalmente bajos en esta añada, situándose en torno a 1.466 kg/Ha.

**SITUACIÓN:** Terrazas con especial buena exposición.  
Mayoritariamente las viñas se encuentran en Samaniego.

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

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual, donde las uvas se procesan en doble mesa de selección (racimos y luego granos). Solo los granos perfectos seguirán su proceso. Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón. Las uvas procedentes de las viñas que se destinan a Ángeles de Amaren representan la esencia de nuestra zona. Los vinos de las variedades Tempranillo y Graciano, han sido elaborados y criados por separado, consiguiendo preservar la fruta del Tempranillo y realzar la complejidad del Graciano con su carácter especiado.

**CRIANZA:** Ha permanecido 14 meses en barricas bordelesas de 225 litros. 65% Roble Francés. 35% Roble Americano.

**CATA:** Rojo picota de capa media-alta, limpio y brillante. Tiene una intensidad alta con muy buena persistencia. Notas de fruta roja y negra (cereza picota, mora y grosella) junto con un carácter especiado de tomillo, laurel, y romero. Encontramos también un fondo de grafito y pizarra junto al regaliz típico del Tempranillo. Tiene una entrada suave y envolvente con una acidez media-alta, taninos maduros y pulidos. Expresa también una sensación táctil envolvente con la madera bien integrada y un final largo y de carácter frutal.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 20 años

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%

**PRODUCCIÓN:** 73.336 botellas

**FORMATOS:** 0,75L .