

# AMAREN

## SELECCIÓN DE VIÑEDOS 2021

Procede de una selección de pequeñas parcelas situadas casi en su totalidad en el municipio de Samaniego, donde se encuentra la bodega. A las faldas de la Sierra Cantabria y a una altitud de 550 m.s.n.m., el clima se vuelve más fresco, y los pronunciados choques térmicos entre día y noche marcan la personalidad de la uva y del vino.

Eso es precisamente lo que persigue Jon Cañas al elaborar este vino: uvas con personalidad propia, que le permita, al margen de

la tradicional clasificación de vinos criados, interpretar libremente su viñedo.

Amaren SELECCIÓN DE VIÑEDOS es un vino frutal y fresco, en el que la variedad Tempranillo brilla por su sedosidad y fluidez en boca. En el ensamblaje, la garnacha tiene un papel muy particular. Al tratarse de las garnachas más cercanas a la sierra adquieren un perfil fenólico y aromático muy diferente al resto de garnachas de la D.O. Ca Rioja. Hablamos de una garnacha con carácter atlántico.



### CALIFICACIÓN

VINO DE ZONA - RIOJA ALAVESA

### VARIÉDADES

90 %Tempranillo y 10% Garnacha

### VIÑEDO

Viñedos de una edad media superior a los 45 años.

**SITUACIÓN:** Terrazas y laderas de inclinación suave.

Mayoritariamente las viñas se encuentran en Samaniego situándose el resto en un radio máximo de 2,5 Km de la bodega.

**SUELOS:** Pobres y calizos. Arcillo – calcáreo y cascajo.

**PRODUCCIÓN:** 4.500 kg/Ha.

### AÑADA

Añada relativamente tranquila en lo climatológico. El verano fue muy seco y fresco, sin faltar el tradicional viento del norte a su cita diaria. El mes de septiembre fue cálido y húmedo lo que ayudó a mantener la uva en condiciones sanitarias muy favorables y a completar una maduración que si bien traía algo de retraso después remató en pocos días.

Arrancó la vendimia el día 25 de septiembre y continuó muy despacio con la recolección de las variedades blancas intensificándose a partir del 4 de octubre para finalizar el 19 de octubre.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual, donde a su recepción en bodega las uvas se seleccionan en doble mesa de (racimos y luego granos). Solo los granos perfectos seguirán su proceso. Fermentación alcohólica en depósitos de cemento.

### CRIANZA

Ha permanecido 12 meses en barricas de roble de 225 litros (80%), en bocoy de 500 litros (10%) y en depósitos de cemento (10%).

### CATA

**Color:** presenta un impresionante tono rubí con un gran índice de color que denota su intensidad y carácter.

**Nariz:** se perciben notas minerales que aportan matices metálicos, resultado del tempranillo macerado en bodega, una característica distintiva de los viñedos de Samaniego. El tempranillo contribuye con aromas de frutas rojas como guinda y cereza madura, complementadas con frutas negras (mora y grosella). Aparecen sutiles matices florales de violetas y especias, particularmente pimientas, aportados por la garnacha. La madera, perfectamente integrada, no enmascara los aromas, sino que realza la untuosidad, destacando el gran potencial del viñedo y su cuidadosa elaboración.

**Boca:** entrada sedosa y elegante, con una textura que fluye con facilidad, envolviendo el paladar y ofreciendo un equilibrio impecable entre fruta, tanino, frescura y una notable persistencia. Retoman las notas minerales junto a las notas de regaliz, cereza, guinda y grosella, acompañados de especias bien definidas, reflejo del potencial de la garnacha cultivada al pie de la sierra.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%

**ACIDEZ TOTAL:** 4,87 g/L

**PH:** 3,69

**PRODUCCIÓN:** 129.997 botellas de 0,75L y 1.389 de 1,5L

**POTENCIAL DE GUARDA:** 15 años