



## AMAREN Selección de Viñedos 2020

**VARIETADES:** 90 % Tempranillo y 10% Garnacha  
Viñedos de una edad media superior a los 45 años.

**PRODUCCIÓN:** 4,950 kg/Ha.

**SITUACIÓN:** Terrazas y laderas de inclinación suave.  
Mayoritariamente las viñas se encuentran en Samaniego.

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

**CRIANZA:** Ha permanecido 12 meses en barricas bordelesas de 225 litros. 70% Roble Americano y 30% Roble Francés (20% nuevo y 80% de 2º y 3º uso).

**CATA:** Color rojo rubí.

La nariz despierta unas grandes notas minerales (metálicas), de fruta roja (regaliz rojo, guinda y cereza) con notas de fruta negra (mora) y notas florales (violeta), además de especiados de pimientas y una buena madera bien integrada.

La boca tiene una entrada sedosa, envolvente y con un gran equilibrio entre la fruta y el tanino. Un vino fresco, con peso y gran persistencia.

Volvemos a percibir mineralidad, notas de regaliz, cereza, guinda, grosella con especiados y un gran equilibrio entre fruta, tanino y acidez.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 15 años

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%

**PRODUCCIÓN:** 170.538 botellas de 0,75L y 1.700 de 1,5L

**FORMATOS:** 0,75L y 1,5L