



2022

EL CRISTO DE SAMANIEGO

DE AMAREN



BODEGAS AMAREN
Samaniego (Álava)
Carretera Villabuena, nº 3 · 01307 España
Tfno.: +34 945 17 52 40
www.bodegasamaren.com

 @BodegasAmaren

 @BodegasAmaren

 Bodegas Amaren

EL CRISTO es un viñedo de más de 40 años y el primero plantado en la zona alta de la localidad de Samaniego, en Rioja Alavesa.

Su ubicación en altura, su límite con el bosque de la Sierra de Cantabria y el clima hostil marcado por fuertes vientos y temperaturas frías, configuran la personalidad de sus frutos.

Resultado de esto es que EL CRISTO DE SAMANIEGO sea un vino fresco e intenso, con una acidez viva y una gran capacidad de envejecimiento.

José Cañas



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALAVESA

EL CRISTO DE SAMANIEGO

DE AMAREN

2022

Población:

Samaniego (Álava)

Año de plantación:

1980

Marco de plantación:

2,2 x 1,7

Densidad de plantación:

2.673 cepas /ha

Superficie:

2,31 ha

Altitud:

625 m

Conducción:

Vaso espaldera

Orientación:

E-O

Número de cepas por variedad:

129 garnacha.
4.724 tempranillo.
88 malvasía.
333 viura.

Tipo de suelo:

Glacis, laderas de acumulación y laderas de erosión. Compuesta de dos suelos diferentes ambos de estructura franca, en la entrada con mayor contenido en arenas y color rojizo, y en el resto más blanquecino (calizo) y arcilloso.

Producción total:

7.171 botellas de 0,75 l

Fecha de vendimia:

26 de septiembre de 2022

Vendimia:

Racimos vendimiados a mano en pequeñas cajas. Tras permanecer 12 horas en cámara frigorífica para la estabilización de color y aromas, pasan por la doble mesa de selección (racimos y granos).

Elaboración:

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de hormigón.

Envejecimiento:

6 meses criado en barrica de 225 l de roble francés y americano de 2º y 3º uso (70%) y en depósito de cemento (30%).

Fecha de embotellado:

2/08/2023

Viticultura:

Realizamos una viticultura racional y sostenible, basada en el respeto al medio ambiente, sin utilización de herbicidas ni rotovadores y con un laboreo en su justa medida.

El mantenimiento de las lindes vegetales y pedregosas, la colocación de casetas y bebederos y el uso de productos biotecnológicos, ayudan a mantener la biodiversidad de la fauna y flora de las pequeñas parcelas donde cultivamos nuestra uva.

Características de la añada:

El año 2022 comenzó con buenas condiciones climáticas gracias a las lluvias de finales de 2021, que aseguraron un suelo bien hidratado y una brotación óptima, aunque retrasada, lo que hacía prever una vendimia tardía. A partir de mayo, una sucesión de olas de calor y la falta de lluvias marcaron el ciclo del viñedo, parcialmente aliviado por precipitaciones puntuales en agosto. La vendimia se desarrolló en un contexto atípico, con datos contradictorios que exigieron un trabajo cuidadoso y decisiones complejas para seleccionar las uvas y elaborar vinos fieles al estilo de la bodega y al carácter del territorio.

Singularidad:

El viñedo, con más de 40 años, fué uno de los primeros en la zona en ser plantado a más de 600 metros de altura, lo que, junto al clima frío y con fuertes vientos, su peculiar plantación de variedades blancas en la parte baja y tintas en laderas y terrazas y su cercanía al bosque, imprime su carácter silvestre y su inconfundible singularidad.

Si a esto añadimos un laboreo libre de herbicidas y respetuoso con la biodiversidad del entorno, conseguimos el perfecto desarrollo de sus aromas varietales.

De ahí el resultado de un vino fresco e intenso, con una acidez viva y una gran capacidad de envejecimiento.

Cata:

"Este vino me recuerda a mis inicios cuando acompañaba a mi abuelo LUIS CAÑAS en la elaboración de los tradicionales vinos jóvenes de Rioja Alavesa en los que su composición varietal y su elaboración daban como resultado unos vinos plenos de frutalidad y frescura.

Color limpio y brillante, de intenso tono rubí, vivo y luminoso. Nariz intensa, elegante y fresca. Destacan aromas de fruta roja y negra con recuerdos de regaliz, mora y caramelo de violeta, acompañados por una fruta licorosa y especiada con notas de pimienta. Aparecen matices cítricos y de albaricoque procedentes de las variedades blancas, junto a notas mentoladas de monte bajo, clavo y un fondo mineral, ferroso y salino propio de los suelos de la viña. Las notas vegetales y de orejones reflejan la maceración con raspón. En boca es envolvente, redondo y largo, con frescura y equilibrio. El paso es fácil gracias a un tanino sedoso y elegante, con un final persistente donde aparecen frutas, notas balsámicas y recuerdos mentolados."

Jon Cañas