



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.

Jos Cañas



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALAVESA

EL CRISTO DE SAMANIEGO

DE AMAREN

2020

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:

7.359 botellas de 0,75 l

Fecha de vendimia:

1 de octubre de 2020

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:

12 meses criado en barrica de 225 l de roble francés y americano de 3^{er} uso (68%) y en depósito de cemento (32%).

Fecha de embotellado:

28/03/2022

Viticultura:

Realizamos una viticultura racional y sostenible, basada en el respeto al medio ambiente, sin utilización de herbicidas ni rotovatores 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:

2020 auguraba un año complicado, pero al final, parece que la suerte se puso de parte de la vid, y como recompensa a una dura labor, podemos decir que estamos ante una de las grandes añadas de los últimos años, de una calidad tan alta, que solo el tiempo nos dirá hasta donde es capaz de llegar.

Como de costumbre, clausuramos la vendimia 2020 con el CRISTO DE SAMANIEGO, una de las viñas de maduración más tardía del viñedo de AMAREN, que fue vendimiada el 01 de octubre.

Las plantas del CRISTO DE SAMANIEGO brotaron con unos 15 días de adelanto, fruto de un fin de invierno caluroso, y una primavera intermitente, con temporadas frías y otras muy cálidas, y siempre con lluvias intensas. La producción bajó significativamente debido a las inclemencias meteorológicas, quedando los racimos sueltos y corridos. Pasado el ecuador del verano, el tiempo se estabilizó y la maduración transcurrió en unas condiciones ideales.

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:

Mi abuelo elaboraba vinos de maceración carbónica siguiendo el proceso tradicional del trasnocho. Me he inspirado en su buen hacer, para transmitir en el vino toda la potencia de la viña.

La mezcla de variedades en la viña aporta una gran complejidad aromática al vino. El tempranillo y la garnacha lideran la nariz con su fruta roja y negra, regalices, guindas y pimientas que aparecen en primer plano. Las variedades blancas aportan por su parte notas frescas de fruta de hueso. Pero si hay un rasgo característico de esta finca, es el matiz tan marcado a grafito.

En boca es envolvente, redondo, muy largo y con gran peso y frescor. Vuelven a aparecer las notas frutales.

Es equilibrado y persistente, con un tanino sedoso.