



2020

Carrasquintana




DE AMAREN

CARRAQUINTANA está formada por 3 pequeñas fincas lindantes que juntas superan levemente la hectárea. De ellas, 3.800 m² corresponden a una finca plantada en 1930, 5.800 m² a una plantada en 1940 y 3.500 m² a la plantada en 1962. Las diferentes orientaciones de las parcelas hacen que sus frutos adquieran características distintas y en consecuencia resulte un vino de matices realmente sorprendentes. Además, las cualidades de su suelo, el clima, el trabajo de las personas que la cultivan y la mezcla varietal, hacen que CARRAQUINTANA sea una viña y, por ende, un vino singular.

José Cañas



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

 @BodegasAmaren
 @BodegasAmaren
 Bodegas Amaren



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALAVESA

Carraquintana

DE AMAREN

2020

Población:

Leza (Álava)

Año de plantación:

1930, 1940 y 1962

Marco de plantación:

1,9 x 1,5

Densidad de plantación:

3.508 cepas /ha

Superficie:

1,33 ha

Altitud:

570 m

Conducción:

Vasos

Orientación:

Tres diferentes: N-S, en curva desde N-S hasta 45° N-O y 85° E-O

Número de cepas tintas:

2.613 Tempranillo, 14 Garnacha, 9 Graciano

Número de cepas de uva blanca:

296 Malvasía

Tipo de suelo:

Fondos de valle y laderas de erosión, expuestos al suroeste con estructura franco arcillosa de alto contenido en limos.

Producción:

2.119 botellas de 0,75 l

Fecha de vendimia:

26 de septiembre 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 de crianza en diferentes envases: depósito de cemento de 700 litros, barricas de 500 y 225 litros

Fecha de embotellado:

28/03/2022

Viticultura:

Viticultura racional y sostenible, en la búsqueda de la máxima calidad de la uva a través del respeto por el medio ambiente y el fomento de la biodiversidad. Ello implica la no utilización de herbicidas, potencian-

do el uso de productos biotecnológicos y primando siempre los más respetuosos con la fauna y la flora, renunciando además al exceso de laboreos. La biodiversidad se promueve mediante el empleo de bandas polifuncionales, dejando en la viña bordes de refugio para la fauna, e instalando casetas, bebederos y demás apoyos para su subsistencia.

Cada planta se trata de forma individualizada, realizando todas las operaciones culturales según sus necesidades (variedad, estado fenológico, objetivo, condiciones del año, ...).

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.

La brotación se adelantó unos 15 días, 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.

En Carraquintana, esperamos hasta el ecuador de la vendimia para recoger las uvas. Hay que recordar que un alto porcentaje de las variedades son blancas, y no hay secreto, sino estar constantemente pendiente y observar la viña hasta alcanzar el fugaz punto de equilibrio en la maduración de las uvas blancas y tintas.

Singularidad:

La mezcla de uvas Tempranillo y Malvasía, procedentes en su mayoría de cepas más de 80 años, hace que los vinos tengan un componente aromático de mucha personalidad. La Malvasía recolectada cuando alcanza una coloración rosácea, hace que el aroma primario del vino sea dominante y sorprendente, yendo desde notas cítricas y rojas, hasta notas florales muy difíciles de encontrar en vinos tintos criados. El Tempranillo le da el carácter local y reconocible como vino de la zona. El trabajo en el viñedo sin herbicidas y con el máximo respeto hacia el medio ambiente favorece el perfecto desarrollo de los aromas varietales y la singularidad de la zona.

Cata:

Carraquintana nos abre las puertas de un universo aromático muy personal. Empezando con notas florales de pétalo de rosa y geranio, los aromas evolucionan hacia la fruta negra y roja, notas cítricas y sorprendentes violetas. Completan este conjunto aromático los matices a monte bajo y notas a pimienta, así como un fondo salino.

En boca, el vino se muestra aterciopelado, muy fresco y envolvente.

El paso por boca es fluido, pero con peso. Muy persistente, deja recuerdos de fruta negra, roja y blanca, especiados y balsámicos.

Gran equilibrio.