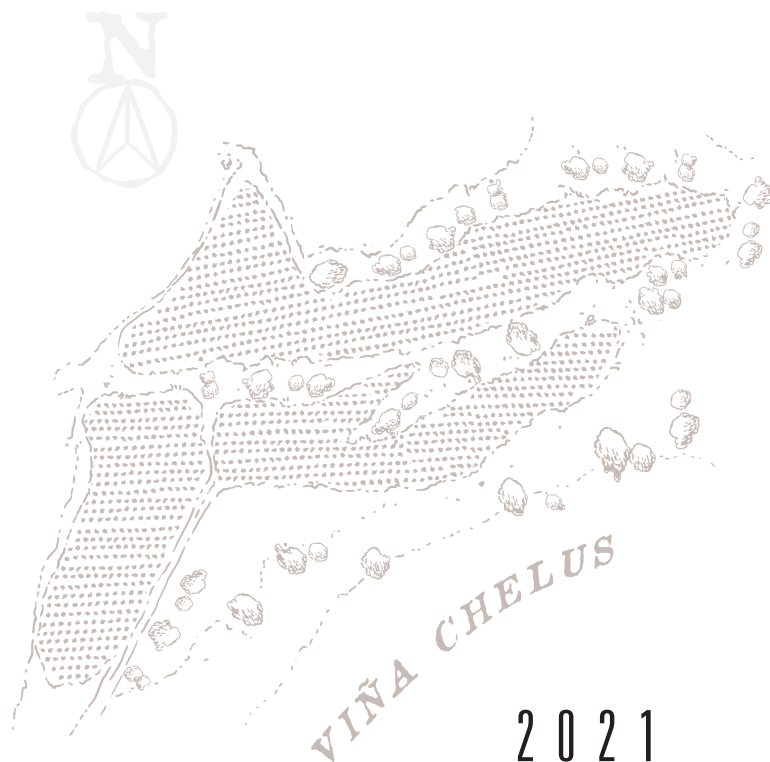




Viña Chelus

DE AMAREN

Samaniego es mi hogar. Recorro sus viñas y encuentro mil matices, siempre bajo la influencia de la sierra.

En la frontera de Samaniego con Villabuena por el Sur se encuentra Viña Chelus.

Y es en este paraje premontañoso donde se pulen las características de un vino especial. ¿Será por el carácter serrano, por la altitud moderada, por la influencia tímida del clima cálido llegado del sur, por el alma silvestre que se percibe en estas terrazas sin apenas desnivel que conforman la viña? Lo cierto es que sus cuatro pequeñas parcelas, que juntas apenas suman una hectárea, son el germen de un vino de tanino vivo, potente, concentrado y a la vez sutil. Un vino elaborado a la antigua, con la unión de siete variedades, tal y como fueron plantadas en su origen, y que destaca por las cualidades de su tempranillo.

José Cañas



BODEGAS
AMAREN
RIOJA ALAVESA

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

Viña Chelus

DE AMAREN

2021



Singularidad:

Viñedo de excepcional calidad debido a su suelo franco arcilloso ideal para el cultivo de las cepas Tempranillo, que produce un vino corpulento, potente... pura concentración.

El trabajo en el viñedo sin herbicidas, realizando todos los trabajos a mano y con el máximo respeto hacia el medio ambiente, favorece el perfecto desarrollo de los aromas varietales y la singularidad de la zona.

Población:

Samaniego (Álava)

Año de plantación:

0,1162 ha (1920); 0,3234 ha (1945), 0,2675 ha (1950) y 0,4366 ha (1972).

Marco de plantación:

1,6 x 1,6

Densidad de plantación:

3.900 cepas /ha

Superficie:

1,15 ha

Altitud:

525 m

Conducción:

Vaso

Orientación:

Todas Norte Sur, pero cada parcela con diferentes desviaciones hacia el oeste.

Número de cepas tintas:

2.151 de Tempranillo, 24 de Graciano, 14 de Garnacha tinta,
1 de Benedicto, 1 de Bobal.

Número de cepas de uva blanca:

123 de Viura, 80 de Malvasía.

Tipo de suelo:

Cuatro terrazas paralelas, ligeramente inclinadas hacia el sur, en suelos de estructura franco-arcillosa, ricos en calcio.

Producción:

1.031 botellas de 0,75 Litros

Fecha de vendimia:

23/09/2021

Vendimia:

Racimos vendimiados a mano en pequeñas cajas que permanecieron 12 horas en cámara frigorífica para la estabilización de color y aromas, con un posterior paso por la doble mesa de selección (racimos y granos).

Elaboración:

Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón.

Envejecimiento:

9 meses en barrica de roble de 225 l de 2º uso.

Fecha de embotellado:

14/12/2022

Viticultura:

VITICULTURA 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 además prácticas que priman siempre el respeto por la fauna y flora, renunciando al exceso de laboreos.

La biodiversidad se promueve dejando en la viña refugio para la fauna, e instalando casetas, bebederos y demás apoyos para su subsistencia.

Cada planta se trata de forma individual, y todas las intervenciones se realizan según sus necesidades (variedad, estado fenológico, objetivo, condiciones...).

Características de la añada:

Añada relativamente tranquila en lo climatológico. El verano fue muy seco y fresco, sin faltar "el 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 se finalizó en muy pocos días.

Arrancó la vendimia a lo grande el día 25 de septiembre y continuó muy despacio con el blanco intensificándose a partir del 4 de octubre para finalizar el 19 de octubre.

Cata:

Color

Rojo picota de capa alta, limpio y brillante.

Nariz

De una intensidad alta destacan los aromas de fruta negra, moras, fruta roja y una ligera nota de fruta de hueso aportada por la presencia de uva blanca. Notas de grafito, especiados de pimienta negra y clavo que se funden con un fondo balsámico de menta que combinan a su vez con su intensidad frutal.

Boca

En el paladar tiene una entrada suave, frutal, mostrando a mitad de boca una gran estructura y un tanino robusto, con gran peso y una persistencia muy alta que se remata con gran equilibrio gracias a su acidez alta.

Largo y muy persistente, donde vuelven a aparecer las notas de fruta negra concentrada de un Tempranillo poderoso procedente de un viñedo con carácter y la sutileza que le aporta la Viura evocando el carácter de los vinos tradicionales de la zona.