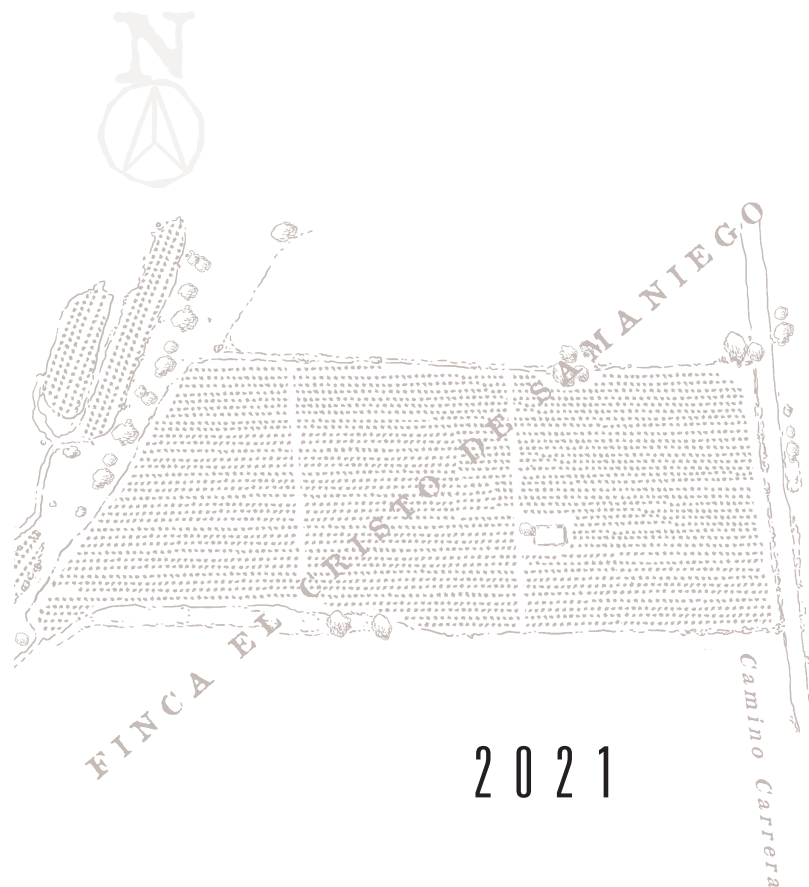




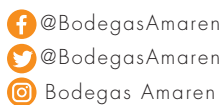
2021

## 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](http://www.bodegasamaren.com)



*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.*

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

**RIOJA ALAVESA**

# EL CRISTO DE SAMANIEGO

DE AMAREN

2021

## 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:

6.926 botellas de 0,75 l

## Fecha de vendimia:

13 de octubre de 2021

## 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:

9 meses criado en bodega de 225 l de roble francés y americano de 2º uso (45%) y en depósito de cemento (55%).

## Fecha de embotellado:

15/12/2022

## 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:

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.

## Singularidad:

El viñedo, con más de 40 años, fue 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.*

*En nariz destaca la fruta roja y negra como la grosella y la mora. Caramelo de violeta y guinda aportada por la tempranillo, sobre un fondo balsámico de regaliz negro. Frutas del bosque confitadas sobre un fondo especiado de pimienta blanca que proviene de la garnacha. Las variedades blancas le aportan aromas de frutas de hueso y cítricos. Notas mentoladas, monte bajo, clavo y lavanda aportada por el entorno de la viña así como trazas de grafito aportadas por su suelo. Un pequeño porcentaje de raspón macerado durante la fermentación le confiere notas vegetales y de orejones.*

*En boca destaca por una entrada envolvente, redonda, muy larga y con peso de frutas rojas y negras. Notas especiadas, balsámicas y carácter ferroso con un final fresco gracias a una acidez muy equilibrada rematado todo ellos por un tanino sedoso. Este vino me evoca a la comarca y a los vinos de maceración carbónica del entorno de la Sierra de Cantabria y sobre todo de Samaniego."*

*Jon Cañas*