

# AMAREN

GRACIANO 2019

# 60

**A**maren Graciano 60 procede de dos viñas vecinas -casi gemelas- del municipio de Leza. Son 1600 cepas con las que se elaboran poco más de 1900 botellas.

Estas cepas rústicas de más de cien años dan escasos granos que maduran despacio y se vendimian tarde. Estamos ante el

Graciano más antiguo de la bodega y sus uvas llegan a un punto de concentración y complejidad excepcional.

Este es el reto para Jon Cañas que propone a través de este vino, con todos los matices del terroir, una expresión pura e intensa del varietal.



## ORIGEN

**VARIEDAD:** 100% Graciano

**FINCAS:** El Pomal y Calvarios

**El Pomal:** plantada en 1912, suelo franco-limoso, 1025 cepas, orientación Norte-Sur con 15° de inclinación hacia el Este

**Calvarios:** plantada en 1915, suelo franco-arcillo-limoso, 628 cepas, orientación Norte-Sur con 20° de inclinación hacia el Este

**ALTITUD:** 550 m.s.n.m

**LOCALIDAD:** Leza

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2019

El año 2019 fue en general un año muy favorable para el cultivo de la vid en nuestra comarca. Hubo pocas precipitaciones, bien repartidas a lo largo del año. Una ligera helada durante el mes de mayo mermó un poco la producción de la viña, que fue menor de lo esperado. Las lluvias de septiembre fueron seguidas de días de altas temperaturas (más de 30°C), y la uva pudo vendimiarse en perfecto estado. La vendimia se realizó con unos diez días de antelación respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable de la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los viticultores y bodegueros ha hecho que la añada 2019 tenga unos vinos de muy alta calidad.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble mesa de selección de racimos y granos.

Fermentación alcohólica en depósitos de cemento.

## CRIANZA

Ha permanecido 12 meses en un depósito de cemento de 700 litros y un bocado de 600 litros de Roble Francés.

## CATA

**Nariz:** buena intensidad, con notas especiadas, y de fruta madura y concentrada. Los aromas característicos de la variedad se expresan con total nitidez: pimentas, tomillo, clavo, romero, laurel. También percibimos aromas a pétalo de rosa, arándanos, regaliz negro, y monte bajo, que nos trasladan al paisaje que rodea la viña.

**Boca:** entrada de boca con peso y con un frescor estratosférico. El tanino es fino y elegante. El paso por boca es dulce y envolvente, carnoso, y muy aromático. De nuevo aparece el varietal en todo su esplendor, con sus sensaciones balsámicas.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14 %

**PRODUCCIÓN:** 1.920 botellas de 0,75L

**POTENCIAL DE GUARDA:** 15 años