

AMAREN

MALVASÍA 2020

60

Nos situamos en el municipio de LEZA. A un centenar de metros al sur del pueblo, encontramos una amplia ladera arcilloso-calcárea, plantada con vides en el año 1912. Esta finca sorprende por la concentración de cepas de malvasía riojana, también llamada “rojal”, que conviven con otras variedades. Son cerca de 4.500 plantas de este varietal blanco tradicional de la zona, entre las cuales, cada año, se selecciona la uva que formará parte del AMAREN MALVASIA 60. Pero no todas las uvas valdrán...

Para formar parte del vino MALVASIA 60, las uvas de rojal de esta finca deben presentar una característica poco común: un color dorado-rosáceo que podría explicarse por la edad avanzada de las plantas - 110 años, sus racimos ligeros, de granos pequeños, su ADN, el clima y el entorno.

Una singularidad del varietal que por supuesto va a marcar la personalidad del vino.



ORIGEN

VARIEDAD: 100% Malvasía Riojana (“rojal”)

FINCA: El Pomal

LOCALIDAD: Leza

AÑO DE PLANTACIÓN: 1912

ALTITUD: 550 m.s.n.m

TIPO DE SUELO: Arcillo Calcáreo

Nº CEPAS: 4.471

ORIENTACIÓN: Norte-Sur con 15° de inclinación hacia el Este.

ELABORACIÓN

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

Fermentación alcohólica en huevo de hormigón de 1.700 litros.

CRIANZA

Ha permanecido 18 meses en huevo de hormigón de 1.700 litros. Crianza sobre lías con bâtonnage semanal.

CATA

Color amarillo brillante y limpio.

Nariz increíble y compleja debido a una variedad como la Malvasía “rojal” de la cual tenemos mucho que aprender. Un abanico de olores que transmite la transparencia en una elaboración y crianza respetuosa.

Encontramos aromas a fruta madura (confituras, fruta de hueso), flores (azahar, flor marchita), especias (nuez moscada) y miel. Recuerdos a tiza o caliza nos evocan la personalidad del suelo arcillo calcáreo.

El bâtonnage de las lías aporta notas finas a mantequilla y cremosidad en boca - así como un toque a fósforo.

Es muy elegante, meloso, amplio, envolvente, con un tacto sedoso, una textura cremosa, y una acidez afilada.

Aparecen de nuevo las notas florales, fruta de hueso, aromas cítricos, con un toque salino muy característico.

Final muy persistente.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

PRODUCCIÓN: 2.050 botellas de 0,75L y 250 botellas de 1,50L

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años