

AMAREN

MALVASÍA 2022

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 MALVASÍA 60. Pero no todas las uvas valdrán...

Para formar parte del vino MALVASÍA 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.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2022

El año 2022 comenzó con buenas condiciones climáticas gracias a las lluvias de finales de 2021, que aseguraron un suelo bien hidratado y una brotación óptima, aunque retrasada, lo que hacía prever una vendimia tardía. A partir de mayo, una sucesión de olas de calor y la falta de lluvias marcaron el ciclo del viñedo, parcialmente aliviado por precipitaciones puntuales en agosto. La vendimia se desarrolló en un contexto atípico, con datos contradictorios que exigieron un trabajo cuidadoso y decisiones complejas para seleccionar las uvas y elaborar vinos fieles al estilo de la bodega y al carácter del territorio.

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 19 meses en huevo de hormigón de 1.700 litros. Crianza sobre lías con bâtonnage semanal.

CATA

Color amarillo ámbar brillante, limpio y atractivo.

Nariz elegante y delicada que recupera la esencia de una variedad casi olvidada. Una maduración fenólica tardía y equilibrada permite obtener un vino de bajo grado, gran frescura y notable precisión aromática. Aparecen notas de fruta de hueso y confitada, melosidad, cera, flor marchita, cítricos y un sutil fondo especiado, con una marcada mineralidad salina y calcárea.

La crianza de 19 meses sobre lías, con batoneos regulares, aporta complejidad y realza el carácter mineral del suelo arcillo-calcáreo.

En **boca** es envolvente y sedoso, con una textura cremosa equilibrada por una acidez vibrante. Final largo, salino y persistente, con un amargor fino que invita a seguir bebiendo.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

PRODUCCIÓN: 1.911 botellas de 0,75L y 230 botellas de 1,50L

POTENCIAL DE GUARDA: 15 - 20 años.