

AMAREN

RESERVA

60

TEMPRANILLO 2015

Bodegas AMAREN nació con este vino en la cosecha de 1995 convirtiéndose desde entonces en uno de los vinos más emblemáticos de bodega.

Un vino que refleja no solo el buen hacer y el esfuerzo de nuestros antepasados, quienes plantaron y trabajaron estas cepas, sino nuestra firme convicción de que las viñas de las que se elabora son verdaderos tesoros que tenemos que cuidar y mantener, poniendo en valor su excepcional calidad al mismo tiempo que su tremenda fragilidad.

Diminutas parcelas de edades muy avanzadas (mínimo 60 años) plantadas en el entorno de Samaniego y a un máximo de 2,5 km de la bodega, donde su clima de influencia atlántica, sus suelos arcilloso-calcareos y una viticultura sostenible nos aportan un número reducido de racimos y granos de pequeño tamaño y características excepcionales.

No todos los años se elabora este vino, ya que para ello sus uvas tienen que cumplir con unas condiciones óptimas y sus vinos alcanzar la calidad y características que exige la bodega.

Un vino sorprendente, que destaca por su elegancia, sutileza y finura.



ORIGEN

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

Viñedos de más de 60 años.

La búsqueda de la perfección de un grano de Tempranillo nos lleva a seleccionar uvas en cata buscando granos compactos con un hollejo duro y grueso, con sabor maduro, con retrogusto amargo y notas de confitura. Muy bajo rendimiento (3.500 Kilos / hectárea).

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble mesa de selección de racimos y granos. Fermentación alcohólica en tinajas de Roble Francés. Una vez finalizada la fermentación maloláctica y haber creado una buena boca, se crían los vinos en barricas de Roble Francés y Americano y en depósito de cemento.

CRIANZA

Ha permanecido 20 meses en barricas.

CATA

Color rojo picota muy intenso.

En nariz encontramos fruta negra que nos da notas de confitura y ciruela. Elegantes toques de hinojo y anisetes. También percibimos aromas balsámicos que recuerdan a lo que rodea el viñedo (mentolados y monte bajo).

En boca tenemos fruta negra madura con gran potencia embriagadora y envolvente. Brillante equilibrio entre la acidez y la fruta con estructura que ha sido pulida por la madera y el tiempo en botella.

Un vino con peso en boca, persistente y largo que acompaña de forma extraordinaria con la gastronomía e invita a disfrutar de grandes sobremesas.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

PRODUCCIÓN: 13.530 bot. de 0,75L, 470 bot. de 1,5L, 55 bot. de 3L y 30 bot. de 5 L

POTENCIAL DE GUARDA: 25 años