

AMAREN

RESERVA

60

TEMPRANILLO 2021

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-calcáreos 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 tinas 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 14 meses en barricas de 225 litros (90% roble francés y 10% roble americano)

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2021

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 completó en muy pocos días.

Arrancó la vendimia el día 25 de septiembre y continuó muy despacio intensificándose a partir del 4 de octubre para finalizar el 19 de octubre.

CATA

Debido a la avanzada edad de sus cepas y procedente de unas viñas situadas en algunas de las localizaciones más privilegiadas de Rioja Alavesa, estas producen granos de tempranillo de gran complejidad aromática y concentración de sabores. Los fuertes contrastes térmicos que sufren en la época de vendimias, y que son seña de identidad de la zona, generan en el grano un hollejo terso y firme que hace que esta variedad histórica desarrolle la máxima tipicidad de este entorno de ensueño.

Color: rojo picota. Brillante e intenso, con ribetes violáceos que denotan su potencial de envejecimiento y su gran capacidad para sortear el paso del tiempo prolongando su juventud.

Nariz: mucha intensidad y complejidad, donde a medida que la copa se abre despliega un festival aromático. Fruta roja y negra (mora, guinda, cereza, ciruela, arándanos). Notas mentoladas y balsámicas debido a la maceración que aportan frescura, pimienta, clavo, sotobosque, cedro... Todo sobre un fondo mineral y arcilloso donde muestra con contundencia su tipicidad y carácter de un viñedo viejo y único.

Boca: en la entrada despliega un carácter elegante, sedoso, aterciopelado con gran estructura, donde el balance entre un tanino poderoso ha sido domado con la larga crianza y una alta acidez que arrastra un poderoso y largo final en el paladar. La fruta está fundida con la madera y ensalzan un final frutal ensamblado a la perfección tras su período de crianza en la botella.

Amaren Tempranillo es un vino con un gran potencial de envejecimiento, donde a los amantes del vino les descubrirá la magia que pocos vinos muestran con el paso del tiempo, convirtiéndolo en genuino y único.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

PRODUCCIÓN: 10.684 bot. de 0,75L y 542 bot. de 1,5L

POTENCIAL DE GUARDA: 25 años



www.bodegasamaren.com

@bodegasamaren

BODEGAS
AMAREN
RIOJA ALAVESA