



Viña Chelus

DE AMAREN

Samaniego se ha convertido en mi hogar. Recorro sus viñas y encuentro mil matices, siempre bajo la influencia de la sierra. En la frontera de Samaniego con Villabuena por el Sur se encuentra Viña Chelus.

Y es en este paraje premontañoso donde se pulen las características de un vino especial. ¿Será por el carácter serrano, por la altitud moderada, por la influencia tímida del clima cálido llegado del sur, por el alma silvestre que se percibe en estas terrazas sin apenas desnivel que conforman la viña? Lo cierto es que sus cuatro pequeñas parcelas, que juntas apenas suman una hectárea, son el germen de un vino de tanino vivo, potente, concentrado y a la vez sutil. Un vino elaborado a la antigua, con la unión de siete variedades, tal y como fueron plantadas en su origen, y que destaca por las cualidades de su tempranillo. Viña Chelus es un lugar para estar, un rincón que me anima a calificar el vino que nace aquí como un caballo desbocado, un carácter rebelde que cuando se amansa se convierte en un buen compañero.

José Cañas



BODEGAS
AMAREN
RIOJA ALAVESA

BODEGAS AMAREN
Samaniego (Álava)
Carretera Villabuena, nº 3 · 01307 España
Tfno.: +34 945 17 52 40
www.bodegasamaren.com

 @BodegasAmaren
 @BodegasAmaren
 Bodegas Amaren



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALAVESA

Viña Chelus

DE AMAREN

2020



Población:

Samaniego (Álava)

Año de plantación:

0,1162 ha (1920); 0,3234 ha (1945), 0,2675 ha (1950) y 0,4366 ha (1972).

Marco de plantación:

1,6 x 1,6

Densidad de plantación:

3.900 cepas /ha

Superficie:

1,15 ha

Altitud:

525 m

Conducción:

Vaso

Orientación:

Todas Norte Sur, pero cada parcela con diferentes desviaciones hacia el oeste.

Número de cepas tintas:

2.151 de Tempranillo, 24 de Graciano, 14 de Garnacha tinta,
1 de Benedicto, 1 de Bobal.

Número de cepas de uva blanca:

123 de Viura, 80 de Malvasía.

Tipo de suelo:

Cuatro terrazas paralelas, ligeramente inclinadas hacia el sur, en suelos de estructura franco-arcillosa, ricos en calcio.

Producción:

1.410 botellas de 0,75 Litros

Fecha de vendimia:

23/09/2020

Vendimia:

Racimos vendimiados a mano en pequeñas cajas que permanecieron 12 horas en cámara frigorífica para la estabilización de color y aromas, con un posterior paso por la doble mesa de selección (racimos y granos).

Elaboración:

Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón. Remontados muy suaves.
Fermentación maloláctica en barricas de 500 litros de 2º vino de roble francés

Envejecimiento:

10 meses

Fecha de embotellado:

28/03/2022

Viticultura:

Viticultura racional y sostenible, en la búsqueda de la máxima calidad de la uva a través del respeto por el medio ambiente y el fomento de la biodiversidad. Ello implica la no utilización de herbicidas, potenciando el uso de productos biotecnológicos y primando siempre los más respetuosos con la fauna y flora, renunciando además al exceso de laboreos y sustituyendo los medios mecánicos (tractores) por sistemas de tracción animal (mula).

La biodiversidad se promueve dejando en la viña refugio para la fauna, e instalando casetas, bebederos y demás apoyos para su subsistencia.

Cada planta se trata de forma individual, y todas las intervenciones se realizan según sus necesidades (variedad, estado fenológico, objetivo, condiciones...).

Características de la añada:

2020 auguraba un año complicado: la alta presión fúngica (presencia de hongos) durante la primavera y primera parte del verano, los episodios de granizo en pleno período vegetativo... Pero al final, parece que la suerte se puso de parte de la vid, y como recompensa a una dura labor, podemos decir que estamos ante una de las grandes añadas de los últimos años, de una calidad tan alta, que solo el tiempo nos dirá hasta donde es capaz de llegar.

Viña Chelus brotó con unos 15 días de adelanto, fruto de un fin de invierno caluroso, y una primavera intermitente, con temporadas frías y otras muy cálidas, y siempre con lluvias intensas. El potencial productivo era muy alto, pero por las inclemencias, la producción bajó significativamente, quedando los racimos sueltos y corridos. Pasado el ecuador del verano, el tiempo se estabilizó y la maduración transcurrió en unas condiciones ideales. Durante la vendimia hubo 4 días de lluvias, pero sin incidencia en la sanidad.

Singularidad:

Viñedo de excepcional calidad debido a su suelo franco arcilloso ideal para el cultivo de las cepas Tempranillo, que produce un vino corpulento, potente... pura concentración.

El trabajo en el viñedo sin herbicidas, realizando todos los trabajos a mano y con el máximo respeto hacia el medio ambiente, favorece el perfecto desarrollo de los aromas varietales y la singularidad de la zona.

Cata:

Color

Color rojo púrpura profundo.

Nariz

La combinación de siete variedades de uva en la viña traslada al vino una amplia paleta aromática. Los regalices rojos y negros asociados tan a menudo al tempranillo, combinan con aromas a grosellas, moras, especiados y balsámicos. Las uvas blancas se expresan en forma de frutas de hueso. Y las notas a piedra mojada, mina de lápiz, evocan el carácter mineral del suelo de la viña.

Boca

En boca, el vino expresa plenamente y con fuerza el carácter de la fruta, con moras, cerezas, y otra vez, regalices rojos y negros, en un conjunto aromático tonificado por el frescor de las uvas blancas.

Es envolvente, con un gran peso, y el contrapunto de la acidez que da energía y equilibrio en boca.

Al final, notas especiadas y balsámicas se entremezclan con matices metálicos, como una reminiscencia de los vinos cosecheros de la zona.