

AMAREN Blanco 2020



VARIETADES: Viura, Malvasía Riojana y Tempranillo Blanco.

Viñedos de una edad media superior a los 60 años.

ALTITUD MEDIA: 545 m.s.n.m.

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: En los alrededores de la bodega: Samaniego, y norte de Villabuena de Álava y Leza.

SUELOS: Pobres y calizos. Racimos y bayas de menor tamaño, muy concentradas y llenas de matices.

PRODUCCIÓN: 4.100 Kilos / hectárea.

ELABORACIÓN: Vendimia manual, donde las uvas se procesan en doble mesa de selección (racimos y luego granos). Solo los granos perfectos seguirán su proceso. Un 50% del vino realiza la fermentación alcohólica en barricas de 500L de roble francés, mientras el otro 50% fermenta en pequeños depósitos de hormigón (de diferentes formas y capacidades).

CRIANZA: 10 meses en barrica y en hormigón con bâtonnage periódico.

CATA: Color amarillo brillante y limpio.

Desde que se inicia su elaboración, este vino va encaminado a describir la viña. Por un lado, evoca los suelos arcillosos y calizos del entorno, con notas salinas; y por otro lado transmite el potencial aromático de las variedades, a través de sus notas tiólicas a zarza, ortiga, boj, a las que se suman aromas a fruta de hueso y flores.

Su paso por boca es amplio, envolvente y graso, con sensaciones frutales, anisadas y dulzones que dan persistencia al vino. Su buena acidez y un ligero amargor en el final de boca nos invitan a seguir bebiendo.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

PRODUCCIÓN: 22.860 botellas

FORMATOS: 0,75L .