



2018

# Carraquintana

DE AMAREN

CARRAQUINTANA está formada por 3 pequeñas fincas lindantes que juntas superan levemente la hectárea. De ellas, 3800 m<sup>2</sup> corresponden a una finca plantada en 1930, 5800 m<sup>2</sup> a una plantada en 1940 y 3500 m<sup>2</sup> a la plantada en 1962. Las diferentes orientaciones de las parcelas hacen que sus frutos adquieran características distintas y en consecuencia resulte un vino de matices realmente sorprendentes. Además las características de su suelo, el clima, el trabajo del hombre que la cultiva y la mezcla varietal que la compone hace que CARRAQUINTANA sea una viña y, por ende, un vino singular.

*José Cañas*



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

 @BodegasAmaren  
 @BodegasAmaren  
 Bodegas Amaren



**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
RIOJA ALAVESA

# Carraquintana

DE AMAREN

2018

## Población:

Leza (Álava)

## Año de plantación:

1930, 1940 y 1962

## Marco de plantación:

1,9 x 1,5

## Densidad de plantación:

3.508 cepas /ha

## Superficie:

1,33 ha

## Altitud:

570 m

## Conducción:

Vasos

## Orientación:

Tres diferentes, N-S, en curva desde N-S hasta 45° N-O y 85° E-O.

## Número de cepas tintas:

2.613 Tempranillo, 14 Garnacha, 9 Graciano.

## Número de cepas de uva blanca:

296 Malvasía.

## Tipo de suelo:

Fondos de valle y laderas de erosión, expuestos al suroeste con estructura franco arcillosa de alto contenido en limos.

## Producción:

2.330 kg de uva de la que resultaron 2.016 botellas de 0,75 l

## Fecha de vendimia:

13 de octubre de 2018

## 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).

## Calificación de la añada:

Muy buena

## Elaboración:

Fermentación alcohólica en depósito de hormigón.

Fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 2º vino de 500 litros.

## Envejecimiento:

12 meses

## Fecha de embotellado:

09/09/2020

## 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. La biodiversidad se promueve mediante el empleo de bandas polifuncionales, dejando en la viña bordes de refugio para la fauna, e instalando casetas, bebederos y demás apoyos para su subsistencia.

Cada planta se trata de forma individualizada, realizando todas operaciones culturales según sus necesidades (variedad, estado fenológico, objetivo, condiciones del año, ...).

## Características de la añada:

Año frío, húmedo y lluvioso, que brotó tarde y mantuvo el retraso hasta vendimias. Complicado en el día a día, obligó a los viticultores a dar lo mejor de sí para sortear con éxito la amenaza constante del mildiu, hasta comienzos de agosto cuando gracias a una bonanza climatológica que se prolongó hasta finales de octubre, cambió las perspectivas de calidad de la uva y permitió realizar una vendimia lenta y tranquila.

## Singularidad:

La mezcla de uvas Tempranillo y Malvasía, la mayoría de más de 80 años de edad, hacen que los vinos tengan una componente aromática de mucha personalidad, ya que la malvasía recolectada cuando alcanza una coloración rosácea, hace que el aroma primario del vino sea dominante y sorprendente, que van desde notas cítricas y rojas, hasta incluso notas florales muy difíciles de encontrar en vinos tintos criados, el Tempranillo le da el carácter local y reconocible como vino de la zona. El trabajo en el viñedo sin herbicidas, y con el máximo respeto hacia el medio ambiente, favorece el perfecto desarrollo de los aromas varietales y la singularidad de la zona.

## Cata:

En nariz hemos conseguido resaltar la tipicidad del Tempranillo con esa fruta roja (cereza, grosella, violetas y regaliz), la Garnacha con estas notas especiadas (pimienta blanca), el Graciano con esos balsámicos que recuerdan a lo que rodea el viñedo y sobre todo, la Malvasía, que es el velo que tapa esa complejidad con esa nota de pétalo de rosa que hace tan diferente la nariz. El suelo arcillo-calcáreo da una salinidad que recuerda a la caliza. En boca es muy agradable y sedoso.

Recorre la lengua dando frescor, sutileza y acidez, consiguiendo una persistencia y descubriendo una estructura de fruta roja, fruta de hueso, balsámicos con peso en boca recordando a los vinos cosecheros de maceración carbónica de Rioja Alavesa.