



EL CRISTO DE SAMANIEGO

DE AMAREN



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

 @BodegasAmaren
 @BodegasAmaren
 Bodegas Amaren



EL CRISTO es un viñedo de más de 40 años y el primero plantado en la zona alta de la localidad de Samaniego, en Rioja Alavesa.

Su ubicación en altura, su límite con el bosque de la Sierra de Cantabria y el clima hostil marcado por fuertes vientos y temperaturas frías, configuran la personalidad de sus frutos.

Resultado de esto es que EL CRISTO DE SAMANIEGO sea un vino fresco e intenso, con una acidez viva y una gran capacidad de envejecimiento.

Jos Cañas

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALAVESA

EL CRISTO DE SAMANIEGO

DE AMAREN

2018

**Población:**

Samaniego (Álava)

Año de plantación:

1980

Marco de plantación:

2,2 x 1,7

Densidad de plantación:

2.673 cepas /ha

Superficie:

2,57 ha (1,6 ha de viñedo y 0,71 ha de zona arbolada)

Altitud:

625 m

Conducción:

Vaso espaldera

Orientación:

E-O

Número de cepas por variedad:

129 garnacha.

4.724 tempranillo.

88 malvasía.

333 viura.

Tipo de suelo:

Glacis, laderas de acumulación y laderas de erosión. Compuesta de dos suelos diferentes ambos de estructura franca, en la entrada con mayor contenido en arenas y color rojizo, y en el resto más blanquecino (calizo) y arcilloso.

Producción total:

7.184 botellas de 0,75 l

Producción por tipo de uva:

7.447 Kg de variedades tintas

842 Kg de variedades blancas

Fecha de vendimia:

25 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).

Elaboración:

Fermentación alcohólica en depósito de hormigón.

Fermentación maloláctica en barricas de roble de 2º y 3º vino de 225 l.

Envejecimiento:

14 meses

Fecha de embotellado:

09/09/2020

Viticultura:

Realizamos una viticultura racional y sostenible, basada en el respeto al medio ambiente, sin utilización de herbicidas ni rotovadores y con un laboreo en su justa medida.

El mantenimiento de las lindes vegetales y pedregosas, la colocación de casetas y bebederos y el uso de productos biotecnológicos, ayudan a mantener la biodiversidad de la fauna y flora de las pequeñas parcelas donde cultivamos nuestra uva.

Características de la añada:

Un año frío y lluvioso, con brotes tardíos agravado con la amenaza constante del mildiu, obligó a realizar al principio una viticultura muy trabajada y cuidadosa.

Una posterior bonanza climática desde primeros de agosto y que se prolongó hasta finales de octubre, ayudó a realizar finalmente una vendimia tranquila y lenta.

Singularidad:

El viñedo, con más de 40 años, fué uno de los primeros en la zona en ser plantado a más de 600 metros de altura, lo que, junto al clima frío y con fuertes vientos, su peculiar plantación de variedades blancas en la parte baja y tintas en laderas y terrazas y su cercanía al bosque, imprime su carácter silvestre y su inconfundible singularidad.

Si a esto añadimos un laboreo libre de herbicidas y respetuoso con la biodiversidad del entorno, conseguimos el perfecto desarrollo de sus aromas varietales.

De ahí el resultado de un vino fresco e intenso, con una acidez viva y una gran capacidad de envejecimiento.

Cata:

La complejidad e identidad de este vino queda marcada, en primer lugar, por su maduración fenólica.

Su cata nos lleva a un vino con nariz de fruta roja, negra, madura, regaliz, cereza, mora, nuez, clavo y monte bajo. En boca es envolvente, estructurado, persistente y con un gran peso.

Su acidez le da frescor y en las notas metálicas encontramos la personalidad del suelo de la sierra.