

AMAREN

RESERVA

60

TEMPRANILLO 2011

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-calcareos 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 nuevas y de segundo uso.

CRIANZA

Ha permanecido 18 meses en barricas.

CATA

Color rojo picota muy cubierto.

En nariz encontramos una fruta negra madura que nos dan notas de higo, ciruela, confitura y mora.

Elegantes toques de hinojo, anisetes, lácteos, torrefactos, cacao y hoja de tabaco.

También percibimos aromas balsámicas que recuerdan al lo que rodea el viñedo (mentolados y monte bajo).

En boca tenemos un gran equilibrio entre fruta, madera y acidez dándonos un tanino pulido, sedoso, sutil y elegante que envuelve una gran intensidad de fruta negra madura. Nos aporta un peso en boca, mucha persistencia con una acidez que nos hace disfrutar de un gran vino.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

PRODUCCIÓN: 23.714 botellas de 0,75L

POTENCIAL DE GUARDA: 25 años