

# AMAREN

## Selección de Viñedos 2019



**CERTIFICACIÓN:** Vino de Zona de Rioja Alavesa, clasificado como “genérico”.

**VARIEDADES:** 90 % Tempranillo y 10% Garnacha  
Viñedos de una edad media superior a los 45 años.

**PRODUCCIÓN:** 4,950 kg/Ha.

**SITUACIÓN:** Terrazas y laderas de inclinación suave.  
Mayoritariamente las viñas se encuentran en Samaniego.

**SUELOS:** Pobres y calizos. Arcillo – calcáreo y cascajo.

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual, donde las uvas se procesan en doble mesa de selección (racimos y luego granos). Solo los granos perfectos seguirán su proceso. Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón.

**CRIANZA:** Ha permanecido 12 meses en barricas bordelesas de 225 litros. 50% Roble Francés. 50% Roble Americano.

**CATA:** Color rojo rubí. La nariz despierta unas grandes notas de fruta roja (regaliz rojo, fresa y grosella) con notas de fruta negra (regaliz negro y mora), especiados de pimientas y auténticos aromas de violetas y flor blanca despertando los aromas de los vinos jóvenes de Rioja Alavesa.

La boca es sedosa, sutil y muy afrutada, pero con mucha estructura tánica que le confiere peso en boca. Reconocemos la fruta roja y negra, especiados, lácteos y notas metálicas del suelo con una buena acidez.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 15 años

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%

**PRODUCCIÓN:** 175.134 botellas

**FORMATOS:** 0,75L .