

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 .