AMAREN

BLANCO 2023

VEGAN

Jon Cañas lidera BODEGAS AMAREN y la elaboración de sus vinos.

La conservación y puesta en valor de las viñas viejas se podría considerar una obsesión para él, algo que sin duda le viene en los genes.

Por su escasez, las tradicionales variedades blancas de la zona donde se asientan sus orígenes (VIURA, Malvasía Riojana) despiertan especialmente su interés y curiosidad.

Estas apenas representan el 7% del viñedo de AMAREN, y sin embargo, tienen un potencial y una complejidad que las sitúa al nivel de los grandes vinos blancos del país.

La mineralidad del suelo y el clima pre-montañoso son las constantes de este vino blanco estructurado y complejo, que en el tiempo seguirá desarrollando su personalidad en botella.



CALIFICACIÓN

VINO DE ZONA - RIOJA ALAVESA

VARIEDADES

Viura y Malvasía Riojana (Rojal)

VIÑEDO

Viñedos de edad media superior a los 60 años.

SITUACIÓN: En las "cabezadas" (zonas altas) de pequeñas terrazas de bajo rendimiento localizadas en las inmediaciones de la bodega, a un máximo de 2,5 Km., dentro de la población de Samaniego, y norte de Villabuena de Álava y Leza.

SUELOS: Pobres y calizos que producen racimos y bayas de menor tamaño, muy concentradas y llenas de matices.

PRODUCCIÓN: 4.100 Kg/Ha

ELABORACIÓN

Vendimia manual y en pequeñas cajas. Selección de racimos y granos en doble mesa donde solo los frutos perfectos seguirán su proceso. Un 50% del vino ha fermentado en pequeños depósitos de hormigón y ánfora de barro; y el otro 50% en barricas, bocoys y foudres de roble francés y austríaco.

CRIANZA

Ha permanecido 9 meses en hormigón, barro, así como en roble francés y austríaco con bâtonnage periódico que aportó un óptimo trabajo con las lías.

AÑADA

Invierno cálido y seco. No fue hasta finales de enero y febrero cuando llegaron el frío y las heladas. Marzo y abril registraron temperaturas medias récord, a lo que se sumó una acusada falta de precipitaciones.

La primavera continuó con temperaturas frescas y escasez de lluvias.

Verano especialmente caluroso, con dos olas de calor severas en agosto que afectaron tanto al día como a la noche. Fue un periodo seco, salvo por las tormentas de junio, cuyas lluvias fueron las únicas de relevancia hasta septiembre.

En resumen, una añada marcada por el calor y menos seca de lo que pudiera parecer. Un año que puso a prueba a los viticultores, obligando a aplicar todo el conocimiento y dedicación para obtener el fruto deseado.

Vendimia compleja, que exigió un trabajo intenso tanto en el campo como en la bodega. Tras un año climatológicamente irregular y desafiante, todo apuntaba a una recolección tranquila, sin embargo, dos tormentas consecutivas a principios de septiembre trastocaron todas las previsiones provocando que la recolección se adelantara al día 9 de ese mes, algo inusual en la zona. Este adelanto afectó fundamentalmente a las variedades blancas a fin de obtener equilibrio entre azúcar y acidez así como preservar los aromas de fruta fresca. Tras una breve pausa que permitió alcanzar un punto óptimo de maduración, la vendimia transcurrió sin sobresaltos hasta el 28 de septiembre.

CATA

Color: Brillante, limpio y atractivo.
Nariz: De gran finura, equilibrio y elegancia. En primera impresión se percibe una marcada mineralidad: notas salinas, de tiza y piedra mojada. Aromas cítricos y de fruta de hueso como melocotón y albaricoque. Aparecen también sutiles notas reductoras que añaden complejidad: fósforo, anises, hinojo, zarza y ortiga.
Tras su crianza el vino desarrolla matices de mantequilla y bollería fina, perfectamente integrados con el tanino de una madera muy respetuosa. El tiempo en botella redondea el conjunto, aportando melosidad y evocando notas de manzanilla seca y flor marchita.
Boca: Entrada sedosa y elegante. Viva acidez que envuelve la boca prolongando su persistencia. Destacan los recuerdos a fruta de hueso, lichi, cítricos y toques anisados, junto a aromas herbáceos que nos trasladan al entorno natural de nuestras viñas: flores blancas, ortigas, zarzas y bogue.
En el retrogusto, se percibe una excelente armonía entre frescura, salinidad y complejidad, que invita a seguir bebiendo. Un vino que expresa con pureza el carácter del terruño y la elegancia de la añada.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%
ACIDEZ TOTAL: 6,06 g/L
PH: 3.29
PRODUCCIÓN: 27.726 de 0,75 litros
POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

www.bodegasamaren.com @bodegasamaren

BODEGAS AMAREN RIOJA ALAVESA