

2021

EL REGOLLAR

DE AMAREN

Cuando mi abuela Ángeles nació, en 1929, la viña más bonita de su pueblo ya tenía una década de vida. Estaba situada en lo alto de Villabuena de Álava, sobre suelos rojizos difíciles de encontrar en nuestra zona y rodeada de viejos pinos silvestres y encinas. Se llamaba El Regollar y lucía orgullosa, como una de esas viñas tocadas por la varita mágica del tiempo.

Así vivió durante años, regalando uvas de personalidad única. Una viña feliz. Pero entrado el siglo XXI, parecía destinada a la desaparición debido a su baja productividad. Ya no producía la cantidad de uvas necesaria para sufragar sus gastos de mantenimiento. Se encontró con su ancianidad, se podría decir. Y fue entonces cuando mi padre se propuso salvarla. Mi padre siempre ha tenido una querencia especial por las viñas viejas y no podía permitir que se perdieran aquellas cepas. Cuidó de la viña con delicadeza, la trató con mimo de forma obsesiva, hasta devolverle la vida. Y así la convirtió en lo que es hoy: una hermosa terraza del cuaternario con suelos vírgenes y vivos, con unas cepas centenarias que, inexplicablemente, siguen emergiendo de la propia roca madre. Este es nuestro tesoro.

Jon Cañas

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALAVESA

BODEGAS

AMAREN

RIOJA ALAVESA

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

@BodegasAmaren
@BodegasAmaren
Bodegas Amaren

FAMILIA
LUIS CAÑAS
BODEGAS Y VIÑEDOS

EL REGOLLAR

DE AMAREN

2021

Singularidad:

En una zona en la que predominan los suelos arcillosos y calcáreos, el hecho de encontrar un reducto franco ferroso es una rareza. Aquí radica la singularidad de la viña EL REGOLLAR: la composición y profundidad de sus suelos, condicionados en cada metro cúbico por el bloque de arenisca que aflora a su superficie.

Un entorno natural preservado, donde cepas centenarias de ocho viejos varietales se integran en un paisaje vivo con un bosque de pinos y encinas bordeado de un muro de piedra, con árboles frutales, plantas aromáticas y orquídeas silvestres.

Población:

Villabuena de Álava.

Año de plantación:

1920

Marco de plantación:

1,7x1,7 en una parte de la viña, con un renque fantasma. En el resto de la finca, coincidente con el afloramiento de la roca madre, se plantaron cepas aprovechando fisuras en los bloques de arenisca.

Densidad de plantación:

3.460 cepas /ha

Superficie:

0,8366 ha

Altitud:

526 m

Conducción:

Vaso

Orientación:

40º NE

Portainjerto:

Rupestris de Lot de principios del siglo XX

Variedades, número de cepas:

1.684 de Tempranillo	65 de Viura
8 de Graciano	55 de Malvasía Riojana
4 de Garnacha	3 de Moscatel
2 de Bobal	18 de Calagraño

Viticultura:

VITICULTURA ECOLÓGICA, otorgando el protagonismo a la búsqueda de la máxima calidad de la uva y al fomento de la biodiversidad y la protección del medio ambiente.

Se practica una viticultura «a la carta», en la que cada cepa recibe cuidados específicos en función de sus necesidades propias (variedad, estado fenológico, condiciones meteorológicas o su superficie foliar). Se labra con ayuda de una mula para preservar este frágil equilibrio entre cultivo y naturaleza.

El Regollar está situada junto a un bosque, formando su fauna y su flora autóctonas parte de la finca y participando de su singularidad, para lo que se realizan actuaciones específicas que protegen dicha biodiversidad.

Tipo de suelo:

Franco ferroso, con arenas de característico color rojo.

Añada 2021:

Añada relativamente tranquila en lo climatológico. El verano fue muy seco y fresco, sin faltar "el norte" a su cita diaria. El mes de septiembre fue cálido y húmedo lo que ayudó a mantener la uva en condiciones sanitarias muy favorables y a completar una maduración que si bien traía algo de retraso después se finalizó en muy pocos días.

Arrancó la vendimia a lo grande el día 25 de septiembre y continuó muy despacio con el blanco intensificándose a partir del 4 de octubre para finalizar el 19 de octubre.

Producción 2021:

1.855 botellas de 0,75 litros.

Fecha de vendimia:

25/9/2021

Vendimia:

Racimos vendimiados a mano en pequeñas cajas. Tras permanecer 12 horas en cámara frigorífica para la estabilización de color y aromas, pasan por la doble mesa de selección (racimos y granos).

Elaboración:

Fermentación de todas las uvas de la parcela de forma conjunta trasladando al vino toda la personalidad de la viña. La fermentación alcohólica y manoláctica se hizo en depósito de hormigón.

Envejecimiento:

9 meses de crianza en barricas de roble de 225 litros de 3er uso y en depósitos de hormigón.

Fecha de embotellado:

14/12/2022

Cata:

Color rojo rubí intenso.

En nariz, nos transporta al viñedo, desplegando una mineralidad ferrosa con matices de yodo y sutiles notas metálicas rematadas por aromas de monte bajo (romero y tomillo).

De alta intensidad. Fruta roja y negra madura como la mora, grosella, arándano se combinan con un fondo de regaliz y flores (violetas). Matices especiados y mentolados que aportan profundidad y frescor que se traduce en una gran complejidad.

La fermentación de todas las variedades en hormigón, con una extracción mínima, seguida de una crianza en hormigón y madera, ha dado lugar a un vino excepcionalmente equilibrado y armonioso en boca. Se percibe una textura sutil y elegante en el tanino, con una frescura vibrante y un carácter vinoso. Las notas especiadas de nueces y los toques balsámicos de tomillo enriquecen su complejidad.

El equilibrio entre fruta, acidez y tanino es asombroso. En el retrogusto, la acidez persiste, despertando una agradable salivación que aporta longitud y una persistencia memorable.