

# AMAREN

## GARNACHA 2020

# 60

La finca Vallondo es una de las viñas que atestiguan el auge que tuvo la garnacha en Rioja Alavesa hasta hace medio siglo. Si bien es cierto que esta variedad de uva fue la más plantada en la DOCa Rioja, se ha ido sustituyendo por el tempranillo en las últimas décadas, quedando una representación residual de viñas viejas de garnacha en nuestra comarca.

La particularidad de la finca Vallondo es que se encuentra en uno de los puntos más al norte de la península ibérica, y esta posición geográfica aporta unos matices tan singulares a este varietal que la hemos denominado «garnacha de tendencia Atlántica». Desde Bodegas Amaren, Jon Cañas explora e interpreta la viña de Vallondo para dar a conocer, en su vino Garnacha 60, la vertiente fresca y silvestre de esta uva.

### ORIGEN

VARIEDAD: 100% Garnacha  
FINCA: Vallondo  
LOCALIDAD: Villabuena de Álava  
AÑO DE PLANTACIÓN: 1960  
ALTITUD: 480 m.s.n.m  
TIPO DE SUELO: Franco, rico en caliza  
Nº CEPAS: 1.647  
ORIENTACIÓN: Este-oeste

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2020

2020 auguraba un año complicado, pero como recompensa a un arduo trabajo en la viña, nos encontramos ante una de las grandes añadas de los últimos años.

El ciclo vegetativo comenzó quince días antes de lo habitual, debido a un invierno cálido- En la primavera, se alternaron periodos fríos y otros notablemente cálidos, acompañados siempre de lluvias intensas, lo que limitó el cuajado de la uva y dio como resultados racimos sueltos. Hacia la mitad del verano, el clima se estabilizó y la maduración de las uvas se desarrolló en condiciones óptimas. Se hizo un seguimiento minucioso de la maduración de la uva en Vallondo, a través de muestreos y catas, hasta encontrar un perfil gustativo deseado, siempre en busca de frescor.

### CARACTERÍSTICAS DE LA GARNACHA DE VALLONDO

Las cepas de Garnacha de VALLONDO proceden de una rama muy antigua de esta variedad en Rioja Alavesa. Por ello, se aleja de las características que solemos asociar a la garnacha cultivada en España, y se asemeja a perfiles atlánticos cultivados al Norte del Pirineo. Destaca su equilibrio, su menor graduación alcohólica, un tanino firme y buen peso en boca, así como aromas silvestres y a pimienta negra.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble mesa de selección de racimos y granos.  
Fermentación alcohólica en bocado abierto de 400 litros.

### CRIANZA

Ha permanecido 6 meses en barrica de 500 litros

### CATA

Color rubí de capa media alta, limpio y brillante. En nariz, encontramos un perfume fresco, de fruta negra (mora), roja madura (fresa silvestre), cereza negra. Aparecen agradables notas especiadas (pimientas), y sutiles mentolados. Afloran también notas salinas que nos evocan el suelo arcillo-calcáreo. En boca, la entrada es fresca y elegante, con sensaciones de fruta madura y una gran acidez que envuelve la boca. Nos deja el recuerdo persistente de sus aromas, con un atractivo toque de amargor.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%  
PRODUCCIÓN: 1.310 botellas de 0,75L  
POTENCIAL DE GUARDA: 15 años

