

AMAREN Blanco 2019



VARIEDADES: Viura, Malvasía Riojana y Tempranillo Blanco.

Viñedos de una edad media superior a los 60 años.

ALTITUD MEDIA: 545 m.s.n.m.

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: En los alrededores de la bodega: Samaniego, y norte de Villabuena de Álava y Leza.

SUELOS: Pobres y calizos. Racimos y bayas de menor tamaño, muy concentradas y llenas de matices.

PRODUCCIÓN: 4.100 Kilos / hectárea.

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 barricas de 225 litros y de 500 litros de roble francés y una pequeña parte en huevo de hormigón.

CRIANZA: 10 meses en barrica y huevo de hormigón con batónnage periódico.

CATA: Color amarillo brillante y limpio. En nariz encontramos fruta madura, fruta de hueso, cítricos y bonga, acompañado de una fruta tropical. También apreciamos notas de panadería y mantequilla debido al trabajo del batónnage de las lías. Sorprenden los matices de caliza y tiza fruto de su suelo arcillo calcáreo. La madera le da un matiz de complejidad.

En boca es muy fresco gracias a la acidez que aportan las variedades blancas. Se identifica una fruta de hueso con notas cítricas, sabores de fruta tropical con una agradable grasa envolvente gracias al trabajo con las lías. Muy persistente y con notas salinas identificativas con los suelos arcillo calcáreos de la zona de Leza.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

PRODUCCIÓN: 32,380 botellas

FORMATOS: 0,75L .