



AMAREN RESERVA

VARIETADES

100% Tempranillo
Viñedos de más de 60 años.

PRODUCCIÓN

Apenas alcanzan los 3.500 kg/Ha.

SITUACIÓN

Muchas micro-parcelas, conducidas en vaso, en terrenos de ladera, muy pobres que producen uvas de pequeño tamaño, de granos sueltos, muy concentradas.
De cada parcela se seleccionan solo las mejores cepas.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas. Doble mesa de selección (racimos y luego granos).
Fermentación maloláctica en barrica.

Tras una meticolosa selección de las uvas en bodega, solamente los granos perfectos siguen el proceso en tinas de madera de roble francés. En esta fase, es dónde extraemos de forma suave, todo el potencial aromático y tánico, bajo un control exhaustivo de temperaturas.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica el vino pasa a barricas nuevas de Roble Francés, donde se realiza la fermentación maloláctica. En este proceso, se realiza crianza sobre lías para dar al vino redondez y untuosidad, consiguiendo una mayor integración entre vino y madera.

CRIANZA

22 meses en barricas nuevas de Roble Francés.

CATA

Color rojo picota de capa alta.
En nariz es elegante, complejo, sutil, con maderas finas, cueros e incluso un lado mineral. Necesita algo de tiempo, solo unos minutos para abrirse, entonces aparece la fruta madura, confituras de frutos rojos, algún detalle lácteo (nata) y un lado especiado, hay canela y algo de pimienta, madera de cedro, bombón de licor, y grafito...
En boca es intenso con un tanino sabroso de gran calidad que solo lo da la viña vieja, la cual se siente en la boca a través del recuerdo de uva madura y esos matices de suelo que consigue un final potente y a la vez elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

25 años

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%

PRODUCCIÓN LIMITADA

FORMATOS

