

# ÁNGELES DE AMAREN 2019



## VARIEDADES:

90% Tempranillo y 10% Graciano.

Viñedos de edad media superior a los 55 años.

PRODUCCIÓN: 4.500 Kg/Ha

SITUACIÓN: Viñas de Samaniego y Leza, en terrazas pequeñas y poco productivas. El Graciano proviene de la viña Cantarranas.

SUELOS: Arcillo calcáreos, salpicado con alguna zona de cascajo.

ELABORACIÓN: Vendimia manual. Las uvas se procesan en doble mesa de selección. Fermentación alcohólica de cada variedad por separado: el Tempranillo en depósitos de hormigón y el Graciano en tina de Roble Francés.

CRianza: 15 meses.

Un 10% del vino realiza la crianza en tulipa de hormigón. Y el resto lo hace en barricas bordelesas (Roble Francés, Americano y Húngaro, siendo la mitad nuevas).

CATA: Rojo picota de capa media - alta, limpio y brillante.

El ensamblaje del poderoso Tempranillo procedente de Samaniego y Leza, y del Graciano da como resultado un vino muy perfumado, fresco y persistente.

Es muy complejo en nariz, con notas minerales (grafito, caliza, hierro), de fruta negra madura y concentrada (mora), balsámicas (monte bajo, anisetes, hinojo) y caja de puros, lácteos y vainillas. En boca, es sedoso, redondo y carnoso, con un buen equilibrio entre fruta, tanino y acidez.

POTENCIAL DE GUARDA: 20 años

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

PRODUCCIÓN: 80.692 botellas

FORMATOS: 0,75 Litros

[www.bodegasamaren.com](http://www.bodegasamaren.com)

Instagram @bodegasamaren

