

AMAREN

MALVASÍA 2021

60

Nos situamos en el municipio de LEZA. A un centenar de metros al sur del pueblo, encontramos una amplia ladera arcilloso-calcareo, plantada con vides en el año 1912. Esta finca sorprende por la concentración de cepas de malvasía riojana, también llamada “rojal”, que conviven con otras variedades. Son cerca de 4.500 plantas de este varietal blanco tradicional de la zona, entre las cuales, cada año, se selecciona la uva que formará parte del AMAREN MALVASIA 60. Pero no todas las uvas valdrán...

Para formar parte del vino MALVASIA 60, las uvas de rojal de esta finca deben presentar una característica poco común: un color dorado-rosáceo que podría explicarse por la edad avanzada de las plantas - 110 años, sus racimos ligeros, de granos pequeños, su ADN, el clima y el entorno.

Una singularidad del varietal que por supuesto va a marcar la personalidad del vino.



VARIETADES

100% Malvasía Riojana (“rojal”)

VIÑEDO

FINCA: El Pomal

LOCALIDAD: Leza

AÑO DE PLANTACIÓN: 1912

ALTITUD: 550 m.s.n.m

TIPO DE SUELO: Arcillo Calcareo

Nº CEPAS: 4.471

ORIENTACIÓN: Norte-Sur con 15° de inclinación hacia el Este.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble mesa de selección de racimos y granos.

Fermentación alcohólica en huevo de hormigón de 1.700 litros.

CRIANZA

Ha permanecido 18 meses en huevo de hormigón de 1.700 litros. Crianza sobre lías con bâtonnage semanal.

CARACTERÍSTICAS DE LA 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 completó en muy pocos días.

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

CATA

Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

Muy expresivo y complejo en **nariz** con un carácter muy gastronómico. Es de destacar su graduación contenida, alta acidez y aromas frescos envueltos en un abanico de olores que transmiten la transparencia de una elaboración y una crianza integral en cemento. Sus 18 meses sobre lías, con batoneos semanales aportan volumen y complejidad en la que destaca un perfil mineral que se transmite a través de matices salinos y fósforo que proceden de un suelo arcilloso y calcáreo. Fruta madura, confituras, fruta de hueso, flor marchita, notas de bollería, mantequilla, cítricos, especias dulces (jengibre) son algunos de los aromas que componen un cuadro muy rico en matices.

Entrada en **boca** elegante, envolvente, sedosa y de gran cremosidad, acompañada de una acidez afilada y refrescante que dan paso a notas florales y bollería.

Final persistente con un sutil amargor que nos vuelve a refrescar el conjunto y aporta profundidad, equilibrio y complejidad.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

PRODUCCIÓN: 1.870 botellas de 0,75L y 230 botellas de 1,50L

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años