

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Amaren Tempranillo 60 Rioja Reserva 2011

Vinícola **Bodegas AMAREN** 

Safra 2011

País Espanha

Região Rioja

SubRegião Rioja Alavesa

OgiT tinto

Castas Tempranillo

Teor Alcoólico 15%

Maturação 18 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2030

de 60 a 90 minutos Decanter

93 pts Vinous Media | 92 pts James Suckling | 91 pts

Premiações International Wine Challenge | 91 pts Decanter World Wine

Awards | 91 pts Hudin.com | Ouro - The Global Masters

**VFDANTF** 

**TAÇA** 





**Bordeaux** 

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Amaren nasceu do desejo de Juan Luis Cañas (filho de Luis Cañas) de fazer vinhos de uma maneira realmente diferente. No entanto, no mesmo ano em que seu primeiro vinho seria criado, sua mãe faleceu. Foi então que teve a ideia de dedicar todo o seu trabalho a ela. Por isso escolheu o nome Amaren, que do Basco, significa "da mãe".

Juan Luis Cañas preza por um estilo muito particular de vinhos. Para isso, utiliza vinhas de idade entre 35 e 110 anos cultivados em Samaniego (Rioja Alavessa). O trabalho é realizado de maneira manual e, em alguns casos, com tração animal. As uvas são colhidas em pequenas caixas e passam por mesas, onde são feitas duas seleções. Também são encaminhadas para câmaras frias, onde permanecem pelas 24 h anteriores a vinificação. A fermentação sempre é feita, ou em tanques de concreto, ou em barricas.

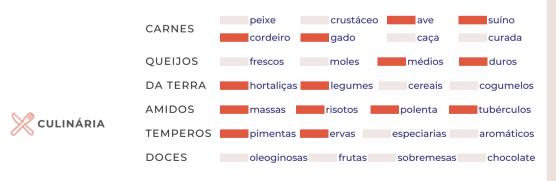
O Amaren Reserva 60 é o vinho emblemático da bodega, já que foi o primeiro exemplar elaborado, na safra de 1995. Concebido apenas com Tempranillo, é elaborado somente nas melhores safras. É proveniente de uma parcela de vinhos com pelo menos 60 anos, cujo rendimento é muito baixo. Sua fermentação se deu em cubas de carvalho francês, e, após a malolática, foi encaminhado para barricas para uma crianza de 18 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL





Rioja elegante, muito tipico, com ótima vivacidade; tem taninos polidos e sedosos, ótima estrutura e um perfil de sabor que equilibra muito bem as frutas negras e a madeira



tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta DESCRIÇÃO de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro