

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Amaren Tempranillo 60 Rioja Reserva 2011
<b>Vinícola</b>	Bodegas AMAREN
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>SubRegião</b>	Rioja Alavesa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	de 60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Vinous Media   92 pts James Suckling   91 pts International Wine Challenge   91 pts Decanter World Wine Awards   91 pts Hudin.com   Ouro - The Global Masters

## VEDANTE



Natural

## 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 Alavesa). 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



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras em compota, como figo, amora, ameixa e framboesa, acompanhadas por toques lácteos, balsâmicos, de tabaco, couro, cacau

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

Rioja elegante, muito típico, 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

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

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