



Bodegas Amaren nace en honor a Ángeles, esposa de Luis Cañas y madre de Juan Luis (Bodegas Luis Cañas, Rioja Alavesa).

En 1995, Juan Luis Cañas estaba ideando elaborar un vino diferente, un vino que expresara al máximo la personalidad de la variedad. Un 100% Tempranillo procedente de varias parcelas de viñedos viejos. En ese momento, su madre Ángeles fallece y es cuando decide dedicarle su creación, su nuevo perfume: Amaren Reserva Tempranillo 1995.

No todos los años se elabora este vino, ya que para ello sus uvas tienen que cumplir con unas condiciones óptimas y sus vinos alcanzar la calidad y características que exige la bodega. Un vino sorprendente, que destaca por su elegancia, sutileza y finura

De ahí surge todo, del amor a una madre, porque Amaren en euskera significa "de la madre". Ángeles fue un pilar fundamental en la creación y desarrollo de Bodegas Luis Cañas y por ello, su hijo no cesa hasta poder homenajearla con su propia bodega en 2016.

Cemento, piedra y madera, esa es la esencia Amaren.

## AMAREN Reserva 60 (D.O. Rioja)

### VARIETADES

100% Tempranillo.  
Viñedos de más de 60 años.

### PRODUCCIÓN

Muy bajo rendimiento (3.500 Kilos/hectárea).  
La búsqueda de la perfección de un grano de Tempranillo nos lleva a seleccionar uvas en cata buscando granos compactos con un hollejo duro y grueso, con sabor maduro, con retrogusto amargo y notas de confitura.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble mesa de selección de racimos y granos. Fermentación alcohólica en tinas de Roble Francés. Una vez finalizada la fermentación maloláctica y haber creado una buena boca, se crían los vinos en barricas de Roble Francés y Americano nuevas y de segundo uso.

### CRIANZA

18 meses en barricas.

### CATA

Color rojo picota muy cubierto.  
En nariz encontramos una fruta negra madura que nos dan notas de higo, ciruela, confitura y mora. Elegantes toques de hinojo, anisetes, lácteos, torrefactos, cacao y hoja de tabaco. También percibimos aromas balsámicos que recuerdan al lo que rodea el viñedo (mentolados y monte bajo).  
En boca tenemos un gran equilibrio entre fruta, madera y acidez dándonos un tanino pulido, sedoso, sutil y elegante que envuelve una gran intensidad de fruta negra madura. Nos aporta un peso en boca, mucha persistencia con una acidez que nos hace disfrutar de un gran vino.

### POTENCIAL DE GUARDA

25 años

### GRADO ALCOHÓLICO

15%

### PRODUCCIÓN LIMITADA

23.714 botellas de 0,75L

### FORMATOS



© Bodegas AMAREN

Ctra. Villabuena de Álava nº3 01307 Samaniego / Álava / España  
Tel. + 34 945 175 240

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

MONTES  
DE  
GALICIA