



Ángeles
de

AMAREN

TEMPRANILLO
Y GRACIANO

VARIEDADES

85% Tempranillo
15% Graciano
Viñedos de una edad media superior a los 40 años.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.
Doble mesa de selección (racimos y luego granos).
Fermentación maloláctica en bodega.

Las uvas procedentes de las viñas que se destinan a Ángeles de Amaren representan la esencia de nuestra zona.

Los vinos de las variedades Tempranillo y Graciano, han sido elaborados y criados por separado, consiguiendo preservar la fruta del Tempranillo y realzar la complejidad del Graciano con su carácter especiado.

Ambos vinos han realizado la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble Francés y Americano.

ENVEJECIMIENTO

Ha permanecido 16 meses en barricas nuevas.
Tipo de roble: 50% Francés
50% Americano

CATA

Color rojo picota de capa alta.
Los aromas son de gran intensidad, con una carga frutal muy marcada sobre un fondo de madera y matices lácteos con notas especiadas. En boca es sabroso y expresivo con un tanino suave y fresco. Su final es largo apareciendo recuerdos de fruta roja y negra.

ANALÍTICA

Grado.....14°

PRODUCCIÓN LIMITADA

FORMATO



0,75 L.


B O D E G A S
A M A R E N