

AMANCIO 2021

“Un viñedo emblemático de la familia con toda su complejidad y elegancia y un homenaje a mi bisabuelo, que tenía una visión muy moderna y hasta lúdica del trabajo en el campo”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	Viñedo propio localizado en el término de “La Veguilla”, dentro del municipio de San Vicente de la Sonsierra, La Rioja. DO Calificada Rioja
viñedo	Extensión: 16,5 Has. Altitud: 490 metros. Orientación: Sureste. Suelo: Arcillo-calcáreo con zonas de canto rodado fino en superficie. Edad: entre 20 y 35 años. Tipo de poda: poda corta en vaso y en espaldera. Densidad de plantación: 4.000 cepas por hectárea. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al “terroir” y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
rendimiento	27 Hl./ Ha.
vendimia	Vendimia manual en cajas. Rigurosa selección, en un viñedo de cualidades excepcionales y de muy baja producción total y exclusivamente, de aquellos racimos que se acercan a la perfección en cuanto a estructura, sanidad y madurez, suponiendo apenas entre un 8% y un 10% del total de los racimos. Fecha de la vendimia: 5 de octubre de 2021.
variedades	Tempranillo 100%
elaboración y envejecimiento	VINIFICACIÓN: Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración prefermentativa en frío durante 5 días. FERMENTACIÓN: En 5 depósitos de robles francés de 10 hectolitros. Pisado dos veces al día durante los 6 primeros días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de su propio viñedo. Tiempo total de maceración con hollejos: 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés. ENVEJECIMIENTO: 26 meses.



100 puntos Guía Proensa

