



EST.



1983

# Amalur

## TEMPRANILLO

**Región:** *Denominación de Origen Navarra*

**Variedad:** *Tempranillo*

**Alcohol:** *14%*

**Terroir.** *Selección de cepas viejas de Tempranillo de nuestras fincas de baja montaña, en el extremo este de la Denominación. Suelos arcillosos y pedregosos muy pobres, altamente influenciados por la climatología fresca de la zona. Las cepas tienen una edad mínima de 45 años y unos rendimientos muy escasos, que apenas llegan a 5.000 kg por hectárea, dando lugar a una mayor tipicidad y concentración en las uvas.*

*Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la segunda quincena de octubre.*

**Vinificación.** *Primera selección en viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración. Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños depósitos de roble francés, donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 21 días, con remontados constantes.*

**Crianza.** *Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros de capacidad, de segundo y tercer año, que aportan estructura sin condicionar la tipicidad varietal del Tempranillo.*

**Color.** *Color rojo con iridiscencias granates, de intensidad media.*

**Aroma:** *Nariz fresca con aromas a fruta negra, mora, arándanos y ligeras notas de chocolate y especias.*

**Gusto.** *Toques a fruta roja y regaliz, destaca por su elegancia y frescura. Redondo y con un largo retronasal.*

**Maridaje.** *Muy versátil para maridarlo con un gran número de platos, especialmente con carnes asadas, quesos semicurados y curados, pastas, arroces y cualquier plato de comida mediterránea, incluso pescados ligeramente grasos.*