

Amancio 2016



Espanha (Rioja) - Tinto / Guía Proensa 100 pts

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

98,70 €

98,70 €

11,35 €

1-4 Semanas
★ ★ ★ ★ ★

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria](#)

Descrição

O Guia Proensa concede 100 pontos a Amancio 2016

21 vinhos de Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria obtiveram mais de 90 pontos no Guia Proensa 2020.

Nesta edição o Guia Proensa 2020 recebe mais um ano as novas safras dos vinhos da família Eguren com altas pontuações, com catorze vinhos acima de 95 pontos. No pódio está Amancio 2016, que nesta edição do guia revalida a classificação mais alta de 100 pontos que também alcançou nas safras de 2014, 2013, 2012, 2011 e 2010. Um vinho emblemático da família feito com Tempranillo da La Veguilla vinha e ele recebeu o nome de seu bisavô e primeira geração.

Eles são seguidos de perto com 99 pontos por Teso La Monja 2016, Alabaster 2017 da vinícola Teso La Monja (DO Toro), La Nieta 2017 pertencente a Viñedos de Párganos (DOCa Rioja), Finca El Bosque 2017 de Viñedos Sierra Cantabria (DOCa Rioja) e San Vicente 2016 (DOCa Rioja) produzido por Señorío de San Vicente.

A nova jóia da família Eguren Sierra Cantabria Mágico 2016 de Viñedos Sierra Cantabria (DOCa Rioja) atinge 98 pontos. Nasceu de um pequeno vinhedo El Vardallo plantado após a filoxera no início do século XX com uma grande diversidade varietal, ambos tintos e Branco. Entre as variedades tintas encontramos 65% Tempranillo, 20% Garnacha, 2,5% Graciano, 1% Petit Bouschet e 1,1% de outras variedades. Entre as variedades brancas temos 4,4% Calagraño, 3,2% Turruntés e 2,8% Viura.

Com a mesma pontuação, Victorino 2017 pertencente à adega Teso La Monja (DO Toro) está entre os mais bem pontuados. Sierra Cantabria Second Edition também está no topo do ranking com 97 pontos. Este vinho vem da propriedade San Pelayo de 1,49 hectares, localizada em San Vicente de la Sonsierra, nas encostas da nova vinícola Viñedos Sierra Cantabria, plantada em 1960 (100% Tempranillo).

Sierra Cantabria CVC Second Edition é a união das três safras 2006, 2008 e 2011.

Segue-se com 97 pontos El Puntido 2016 de Viñedos de Párganos (DOCa Rioja) e Sierra Cantabria Colección Privada 2017 de Viñedos Sierra Cantabria (DOCa Rioja).

O Amancio tinto é uma das estrelas mais recentes da Serra Cantábria. É feito pelos irmãos Eguren (Viñedos de Párganos, Sierra Cantabria, San Vicente, Teso La Monja) a partir de vinhas Tempranillo que crescem na propriedade La Veguilla de 15 hectares, com qualidades excepcionais. É um Rioja "superexpressivo", com taninos firmes e uma textura muito carnuda, ampla, cheia e persistente. Um tinto de longa maturação, para saborear na companhia das melhores carnes vermelhas.

Entre as suas propriedades de maior prestígio, destaca-se La Veguilla, 10 hectares com uma abundância de rochedos, plantados com Tempranillo e uma pequena proporção de Viura e Malvasia. Depois de uma selecção criteriosa das suas vinhas, que produzem naturalmente apenas 2 ou 3 cachos, uma vindima artesanal e um envelhecimento meticuloso, obtém-se o prestigiado Amancio.

Por sua vez, outra importante propriedade para a vinícola, El Bosque, está plantada com a variedade Tempranillo e tem uma área de 1,5 hectares de solo argilo-arenoso com grande abundância de seixos e vestígios de aluvião.

A viticultura, tradicional, assenta na cultura dos seus antepassados e respeita o meio ambiente, mas actualizada e aperfeiçoada com as técnicas actuais. Isso se diferencia pela total ausência de inseticidas e herbicidas, pelo uso de cobre e enxofre e pela fertilização orgânica, o que torna comum a presença de flora e fauna nativas em seus vinhedos. Sob a premissa de obter grandes vinhos de vinhedos únicos, os irmãos Eguren começaram a trabalhar duro nas fazendas La Llana, Los Terreros, Jararte, El Bosque e La Veguilla, de onde vinhos carismáticos como Sierra Cantabria Cuvée, Sierra Cantabria Organza, Colección Privada Sierra Cantabria, Finca El Bosque e Amancio. Estes vinhos são o resultado da selecção mais meticulosa dos cachos, em muitos casos desengaçados à mão e esmagados da forma tradicional para obter a extracção mais suave.

Em algumas vinhas treliçadas, a vindima é efectuada de forma selectiva à mão, seleccionando os melhores frutos e eliminando eventuais cachos que não se encontram em perfeitas condições de maturação, utilizando caixas de apenas 20 quilos.

No caso da Finca El Bosque e Amancio, uma vez que os cachos chegam à adega, são desengaçados manualmente e todos os frutos são analisados, grão a grão, para seleccionar os melhores bagos. A fermentação alcoólica em cubas de inox e a fermentação maloláctica em

cubas de aço, ou em barricas de carvalho no caso dos vinhos de gama alta, completam o processo antes do envelhecimento.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.