

AMATRIA 2024

Garnacha 100%

14,00% Vol.

1.500 Botellas

VIÑEDOS

Viñedos viejos de garnacha ubicados en el pueblo de Ayegu de eades de 83, 86 y 93 años respectivamente desde su plantación. todos ellos están en suelos calcareos con mayor menor proporción de cantos rodados a una altitud de unos 500 m.s.m. Los marcos de plantación de estos son de (1,50x1m). Posibilidad de encontrar variedades alternas en la viñas tales como Miguel de Arco, Tempranillo y alguna variedad blanca minoritaria.

ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada entre el 16 de septiembre y el 20 de septiembre de 2024, en cajas de 15 kg.

Despallado total al ingreso en bodega.

Fermentación alcohólica en barricas francesas usadas de 500 L. Prensado manual en prensa vertical de inoxidable seguido de un trasiego a las mismas barricas para llevar a cabo la fermentación maloláctica y la crianza durante al menos 10 meses. Estabilización durante 5 meses en huevo Flextank de 1.125 L. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto una dosis mínima de dióxido de azufre. Fecha de embotellado: 12 de diciembre de 2025.

NOTAS DE CATA

Presenta un color cereza picota con reflejos violáceos.

En nariz se muestra vibrante y expresivo, destacando aroma primarios de frutas negras como moras, grosellas y cerezas maduras, acompañadas de elegantes notas especiadas como clavo, pimienta negra y un toque de hierbas secas.

En boca, ofrece una acidez marcada y refrescante que equilibra a la perfección con taninos suaves y sedosos. El alcohol se percibe de manera integrada, aportando fluidez, armonía y una sensación elegante en el paladar.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Chateaux 635g.

Tapón Natural Sunshine 49X24

Lacrado a mano

Cajas de cartón kraft 6x (300 x 242 x 174)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com

AMATRIA 2024

Garnacha 100%

14.00% Vol.

1.500 Bottles

VINEYARDS

Old-vine Garnacha vineyards located in the village of Ayegui, aged 83, 86, and 93 years since planting. All are planted on calcareous soils with varying proportions of gravel stones, at an altitude of approximately 500 meters above sea level. The planting density is 1.50 x 1 meter spacing.

There is the possibility of finding interplanted varieties within the vineyards, such as Miguel de Arco, Tempranillo, and some minor white varieties.

WINEMAKING

Hand-harvested between September 16 and September 20, 2024, in 15 kg crates. Fully destemmed upon arrival at the winery.

Alcoholic fermentation takes place in used 500 L French oak barrels. Manual pressing is carried out in a vertical stainless steel press, followed by racking back into the same barrels to undergo malolactic fermentation and aging for at least 10 months. The wine is then stabilized for 5 months in a 1,125 L Flextank egg. Unfiltered wine, clarified by natural settling. No additives are used, except for a minimal dose of sulfur dioxide.

Bottling date: December 12, 2025.

TASTING NOTES

It shows a deep cherry-red color with violet reflections.

On the nose, it is vibrant and expressive, highlighting primary aromas of black fruits such as blackberry, redcurrant, and ripe cherry, accompanied by elegant spicy notes of clove, black pepper, and a touch of dried herbs.

On the palate, it offers marked, refreshing acidity that balances perfectly with soft, silky tannins. The alcohol is well integrated, contributing fluidity, harmony, and an elegant sensation on the palate.

PRESENTATION

Burgundy Châteaux bottle 635 g

Natural Sunshine Cork 49x24

Hand-sealed

Kraft cardboard cases of 6 bottles (300 x 242 x 174)



Amatria

@amatriabodegas. www.amatriabodegas.com. info@amatriabodegas.com