

DESPISTAO 2025

Garnacha Tinta 60%
Garnacha Roya 25%
Garnacha Blanca 15%
13,5% Vol.
10.000 Botellas

VIÑEDOS

La uva procede de dos parcelas singulares, una pequeña viña de 26 años en la localidad de Cirauqui, plantada en espaldera sobre suelos arcillo-calcáreos ricos en hierro y una viña de 42 años en vaso ubicada en Mañeru, compuesta mayoritariamente por garnacha tinta, con presencia puntual de garnacha blanca y garnacha roya. Esta última se asienta sobre suelos muy calcáreos y pobres en materia orgánica.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg el 8 de septiembre de 2025. El 50% de la uva se encuba con racimo entero y se realiza un pisado tradicional. Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable, utilizando únicamente levaduras autóctonas, con control de temperatura. El prensado se realiza en una prensa vertical de madera. La fermentación maloláctica también ocurre de forma natural en el mismo depósito de inox. Estabilizado y clarificado por frío, sin intervención química. No se utilizan aditivos, salvo una dosis mínima de sulfuroso. Embotellado: 13 de febrero de 2026.

NOTAS DE CATA

Color rojo frambuesa, brillante y limpio.
Aromáticamente despliega una intensa expresión de fruta roja fresca: cereza, fresa y mora destacan en un perfil directo y jugoso. En boca es ágil y refrescante gracias a su marcada acidez, con taninos suaves y pulidos que le aportan equilibrio y una sensación de mayor longitud.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Leve 420gr.
Tapón Técnico Elicork B 44X24
Lacrado a mano
Cajas de cartón kraft 6x (301 x 245 x 164)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com

DESPISTAO 2025

Garnacha Tinta 60%
Garnacha Roya 25%
Garnacha Blanca 15%
13.5% Vol.
10.000 Bottles

VINEYARDS

The grapes come from two singular vineyard plots: a small 26-year-old vineyard in the village of Cirauqui, trellised and planted on iron-rich clay-limestone soils, and a 42-year-old bush-trained vineyard located in Mañeru, composed mainly of Garnacha Tinta with small amounts of Garnacha Blanca and Garnacha Roya. The latter sits on very calcareous soils with low organic matter content.

WINEMAKING

Hand-harvested in 15 kg crates on September 8, 2025.
50% of the grapes are fermented with whole clusters and undergo traditional foot treading.

Spontaneous alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks, using only indigenous yeasts, with temperature control.

Pressing is carried out in a vertical wooden press.

Malolactic fermentation also occurs naturally in the same stainless steel tank.

The wine is cold stabilized and clarified without chemical intervention.

No additives are used, except for a minimal dose of sulfur dioxide.

Bottled on February 13, 2026.

TASTING NOTES

Bright, clean raspberry-red color.

On the nose, it shows an intense expression of fresh red fruit: cherry, strawberry, and blackberry stand out in a direct and juicy profile.

On the palate, it is lively and refreshing thanks to its marked acidity, with soft, polished tannins that provide balance and a pleasant sense of length.

PRESENTATION

Burgundy Leve bottle – 420 g

Technical cork Elicork B 44 x 24

Hand waxed

Kraft cardboard cases of 6 (301 x 245 x 164)



Amatria

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