

Lagar d'Amprius Gewürztraminer 2015



 **Amprius Lagar S.L.**

C/Los Enebras 74, 2ª planta (Edificio Galileo)
44002 Teruel – España
Tel.: +34 978 62 30 77
<http://www.ampriuslagar.es>
info@ampriuslagar.es

Bodega: Lagar d'Amprius	Enólogo: Jorge Navascúes	Vino: Lagar d'Amprius Gewürztraminer	
Alc% Vol: 14,00	pH: 3,40	Acidez Total: 5,20 g/l	Azúcar Residual: 1,7 g/l



AÑADA 2015

2015 fue un año de grandes incidencias meteorológicas destacables al transcurso normal en la zona del Matarraña. El invierno fue intenso, en donde las bajas temperaturas aparecieron muchos más días de lo habitual y tuvimos una pluviometría mayor que en años posteriores. Los meses de primavera transcurrieron con escasas precipitaciones y temperaturas suaves pero algo más bajas de la media. La brotación se retrasó unos 15 días a las fechas medias. El desarrollo de la planta siguió el curso normal presentando un buen estado vegetativo. Poco después del cuajado de la flor procedimos al aclarado de los racimos dejando en la vid lo suficiente para recolectar 1,5 kilos por cepa. Los meses de julio y agosto fueron muy agradables y menos calurosos que el resto de añadas elaboradas, lo cual contribuyó a obtener un grano sano y carente de síntomas de plagas. La madurez industrial y fenológica transcurrió en unas perfectas condiciones de temperatura y humedad de forma que la fecha de vendimia se retrasó 18 días respecto a años anteriores, dando como resultado un vino aromáticamente más fresco, con un equilibrio natural acidez-alcohol muy interesante y mejor evolución con el paso del tiempo.



VARIETADES UTILIZADAS

Lagar d'Amprius Gewürztraminer 100%. Las cepas de cuatro años de edad son especialmente cuidadas para que se obtenga de ellas un fruto de excelente calidad. La limitación extrema de producción, 1,5 Kg/cepa, consigue que todo el incipiente potencial de las cepas lo transmita a tan limitada producción. Todos los viñedos son propiedad de la sociedad Amprius Lagar, S. L.



PROCESO Y EMBOTELLADO

Vendimia se realiza siempre por la noche, buscando recoger la uva a la temperatura más baja posible. Para evitar oxidaciones excesivas y con el objetivo de refrigerar la uva, se utiliza nieve carbónica durante el trayecto de los tractores a la bodega. Una vez en bodega, tras despallillar y estrujar suavemente la uva, se realiza una maceración pelicular a baja temperatura de 8°C, durante 12 horas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 12 días a una temperatura constante de entre 14-16°C. Una vez ha concluido la fermentación alcohólica, el vino permanece con sus propias lías durante 4 meses, tiempo en el que se realizan batonajes semanales. Posteriormente el vino es clarificado y filtrado respetando al máximo las virtudes del vino y se procede a su embotellado. Es un vino que presenta una evolución positiva en botella por lo menos durante dos años.



NOTAS DE LA CATA

Vino blanco de color amarillo dorado, brillante, de intensidad media, densidad media y lágrima glicérica. Muy limpio.

En nariz es limpio con una intensidad media-alta. El vino está en un momento de juventud y lo refleja a través de aromas muy frescos de lichi, uva y pera, y también con marcados aromas florales, especialmente de rosas y flor de acacia muy típicos de la variedad. Tras esta primera impresión aparecen toques de melocotón y plátano, así como aromas de olivas verdes y romero. Es un vino muy especiado, con recuerdos de pimienta blanca, cardamomo y comino.

En la boca es seco, de acidez media, cuerpo medio y alcohol bien integrado. El paso por boca es sabroso y muy fresco.

En el retronasal se refuerzan los aromas de lichis y de rosa, con un ligero toque de pimienta blanca y curry (cúrcuma). El sabor final es largo y especiado de complejidad media-alta, con un característico sabor amargo que se mantiene y refleja la pureza de la variedad.



MARIDAJE

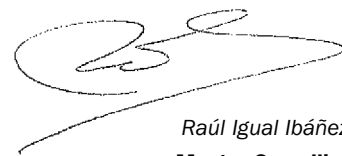
Buen maridaje con platos de verduras elaboradas a la plancha, salteadas o al horno. También con pescados blancos a la plancha o a la brasa, bacalao, lenguado o rape, y muy original con platos de carne blanca especiada como pollo al curry o cordero a la miel.



CONSEJOS DE CONSUMO

Necesita una copa alta y amplia en la base, que le permita liberar la gran complejidad de aromas que tiene, y que cierre en la parte de arriba para que se recojan.

Temperatura recomendada de servicio 8-10°C.



Raúl Igual Ibáñez

Master Somellier

Best Spanish Somellier 2010

Spanish Candidate for European and International Somellier Competitions 2013