



Bodega: Lagar d'Amprius	Enólogo: Jorge Navascúes	Vino: Lagar d'Amprius Chardonnay	
Alc% Vol: 14,00	pH: 3,39	Acidez Total: 5,6 g/l	Azúcar residual: 2,4 g/l



AÑADA 2015

2015 fue un año sin 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. 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 en Amprius Lagar, lo cual contribuyó a obtener un grano sano y carente de síntomas de plagas. La madurez industrial y fenólica transcurrió en unas perfectas condiciones de temperatura y humedad.



VARIETADES UTILIZADAS

Lagar d'Amprius Chardonnay es 100% Chardonnay. Las cepas de seis 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 despalillar y estrujar suavemente la uva, se realiza una maceración pelicular a baja temperatura de 8°C, durante 6-8 horas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura constante de entre 14-16°C. Una vez concluida la fermentación alcohólica, el vino permanece con sus propias lías durante 10 meses, tiempo en el que se realizan batonages semanalmente. Posteriormente el vino es clarificado y filtrado, previamente a su embotellado. Es un vino que presenta una evolución positiva en botella por lo menos durante 4-5 años.



NOTAS DE LA CATA

Vino blanco color amarillo limón de intensidad media, densidad media-alta y lágrima glicérica.

En nariz es limpio y con una intensidad alta de aromas de fruta blanca madura como manzana amarilla y pera, con toques cítricos de limón maduro. Cuando el vino se oxigena aparecen notas de piña y plátano, así como aromas de yogur. Los aromas irán evolucionando y desarrollándose con el paso de los años.

En la boca es seco, de acidez media-baja, con un amplio volumen que equilibra la sensación de alcohol. El paso por boca es lento, carnoso y sabroso. En el retronasal se refuerzan los aromas de fruta blanca como la manzana y la pera y un ligero toque de hierbas aromáticas como romero y tomillo, que le dan complejidad. Final sutilmente amargo y sabor muy persistente.

Es un vino blanco contundente que refleja claramente su alma mediterránea, cálido, amplio y complejo.



MARIDAJE

Excelente maridaje con platos de verduras a la brasa, todo tipo de arroces con carne, entrantes con patata y cremas de verdura como purrusalda, vichyssoise o salmorejo. También con pescados blancos en salsa como merluza en salsa verde, y fritos como "pescaito", "bienmesabe" o buñuelos de bacalao. No perder con platos de carne blanca como albóndigas en pepitoria o pollo al ajillo o al curry.



CONSEJOS DE CONSUMO

Temperatura recomendada de servicio 7-8°C en copa "Montrachet".

