



Bodega: Lagar d'Amprius		Enólogo: Jorge Navascúes		Vino: Lagar d'Amprius Garnacha	
Alc% Vol: 14,50		pH: 3,6		Acidez Total: 5,4 g/l	
				Azúcar Residual: 2,06 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 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 en, 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 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 Garnacha es 100 % Garnacha fina. Las cepas de cinco 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 la bodega, maceración pelicular en frío durante 4 días a una temperatura inferior a 10°C, buscando así una mejor extracción aromática y colorante y sobre todo que ésta sea más duradera en el paso del tiempo. Fermentación espontánea, sin levaduras comerciales añadidas, a una temperatura de entre 24-26°C, durante 8 días. Posteriormente el vino macera junto a los hollejos durante 12 días, en los cuales hay un aumento de taninos y estructura del vino. El vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable, donde permanece con sus lías durante 10 meses, con el objetivo de conseguir mayor volumen en boca. Tras el embotellado, el vino reposa en botella durante 2 meses antes de salir al mercado. Es un vino que presenta una evolución positiva en la botella por lo menos durante cuatro años.



NOTAS DE LA CATA

Vino tinto color rojo rubí de intensidad media, con ligera variación a tonos rosados en el ribete, lágrima lenta y sutilmente coloreada, muy limpio y brillante.

En nariz dominan los aromas de fruta roja, cerezas, guindas al kirsch endrinas y fresas, tonos florales de violeta y rosas, y una sutil presencia de recuerdos lácticos de yogur de fresa. Se "abre" rápidamente, dejando paso a toques de café y toffes así como recuerdos especiados de pimienta roja y canela.

En la boca la entrada es directa y su paso rápido, cálido y glicérico, ataque sutilmente goloso, acidez media y tanino ligero y untuoso de cuerpo medio. Final amargo y tostado, con mucha calidez y dilatado retronasal donde permanecen los torrefactos.



MARIDAJE

Excelente como acompañamiento de platos de pescados grasos como salmón, atún, caballa o blancos carnosos como el rape o bacalao guarnecidos con tomate, aceitunas negras, trufa o salsa de jamón. También con carnes blancas de ternera lechal, caldereta de ternasco, pollo de corral asado, incluso quesos cremosos o en aceite.



CONSEJOS DE CONSUMO

Temperatura recomendada de servicio 14°C, preferiblemente en copa de "borgoña".



Amprius Lagar S.L.

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