



BODEGA: Amprius Lagar		Enólogo: Jorge Navascués	Vino: Lagar d'Amprius Kolenda
Alc% Vol: 14,50	pH: 3,56	Acidez Total: 4,21 g/l	Azúcar Residual: 1,4 g/l



AÑADA 2016

2016 fue un año de grandes incidencias meteorológicas destacables al transcurso normal en la zona del Matarraña. Un invierno moderado con algún día puntual de bajas temperaturas que dejaron recuperar a las vides parte del esfuerzo realizado. Los meses de primavera transcurrieron con muy escasas precipitaciones y temperaturas suaves pero algo más altas de la media. La brotación se adelantó unos 15 días a las fechas medias. El desarrollo de la planta siguió el curso normal presentando un buen estado vegetativo. Desde el inicio de la primavera y hasta final del ciclo productivo los racimos se desarrollaron con una falta muy acusada de precipitaciones. Estos factores determinaron una escasa cosecha, apenas 800 gr./cepa. El fruto recogido fue de gran calidad y perfecta sanidad. El mosto que de esta uva surgió es de una intensidad de color y aromas que lo posicionan como excelente, dando como resultado un vino aromáticamente intenso y fresco, con un equilibrio natural acidez-alcohol muy interesante y que marcará una evolución muy positiva con el paso del tiempo.



VARIETADES UTILIZADAS

Lagar d'Amprius Kolenda (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, esta vez por circunstancias climáticas, 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

La 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 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, un mínimo de, 4 meses tiempo en el que se realizan batonages semanalmente. 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 tres 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 aromático 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 6-8°C.



Amprius Lagar S.L.

C/Los Enebrós 74, 2ª planta (Edificio Galileo)
44002 Teruel – España
Tel.: +34 978 62 30 77 / +34 619 75 47 81
<http://www.ampriuslagar.es>
info@ampriuslagar.es