



Bodega: Amprius Lagar		Enólogo: Navascués Enología	Vino: Chardonnay 2016
Alc% Vol: 14,5°	pH: 3,38	Acidez Total: 5,8 g/l	Azúcar residual: 1,12 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 Aeternum es 100% Chardonnay. Las cepas de siete 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 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 joven, sin barrica de blanco color amarillo limón de intensidad media. Vino bastante denso y de lágrima glicérica que denota su contenido alcohólico y lo envuelve de forma que no molesta. Estas mismas cualidades le proporcionan una buena persistencia en el tiempo de forma que estará en perfectas cualidades pasados dos o tres años desde su embotellado.

En nariz es limpio e intenso en aromas que recuerdan a manzanas, pera y limón maduro. Pasados unos minutos en la copa, fruto de la oxigenación, aparecen recuerdos a piña y plátano. Por su particular elaboración, permanencia muy larga en sus propias lías, nos aporta también un trasfondo a pan con matices de levaduras.

En boca es carnoso, con fuerza e intensidad y muy largo. De acidez media y gran volumen que equilibra la sensación de alcohol. En retronasal se refuerzan los aromas de frutas blancas como la manzana y la pera, así como ligeros toques de romero y tomillo que le aportan complejidad.



### 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".



**Amprius Lagar S.L.**

C/Los Enebras 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](mailto:info@ampriuslagar.es)