



Bodega: Amprius Lagar		Enólogo: Navascúes Enología	Vino: Garnacha 2016
Alc% Vol: 15°	pH: 3,6	Acidez Total: 5,4 g/l	Azúcar Residual: 2,8 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 Tempus Amans es 100% Garnacha fina. 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 mas 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 reposo 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

Con el paso de los años las cepas van dando frutos más aproximados a su tipificación varietal y a esta Garnacha 2016 ya la consideramos una garnacha "muy pura" que transmite las características que se esperan de esta variedad y de la zona donde se cultiva: el Matarraña turolense. Expresa recuerdos de cereza tremendamente marcados y toques de ciruela, grosellas y arándanos así como algunos florales que recuerdan a violetas.

Es un vino que no ha pasado por barrica y que es franco y sencillo, fruta fresca y pura. Estamos bebiendo un verdadero zumo fermentado de uva garnacha auténtica.

En nariz dominan los aromas de frutos rojos, cerezas, endrinas, ciruelas y una sutil presencia de recuerdos lácticos de yogur de fresa.

En boca es carnoso y con fuerza y muestra todo el potencial de la fruta. De paso rápido, cálido y glicérico. Ataque sutilmente goloso, de acidez media, tanino ligero y untuoso. Final ligeramente amargo y dilatado retronasal con permanencia de 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 "borgoña".



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