



BODEGA: Amprius Lagar	Enólogo: Jorge Navascúes	Vino: Lagar d'Amprius Garnacha 2017 EL
Alc% Vol: 14,0°	pH: 3,5	Acidez Total: 5,19 g/l



## AÑADA 2017

2017 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 1,8 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



## VARIETADES UTILIZADAS

Garnacha 2017 Edición Limitada (Garnacha fina 100%). Las cepas de 10 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 que presenta un atractivo color rojo rubí de intensidad media, que se aleja de aquellas garnachas con más estructura y concentración ya que su estilo y propósito más actual, fino y contemporáneo, queda impreso en la copa mostrando limpidez, brillo y destellos picotas, casi púrpura a pesar de su añada.

En la fase olfativa destaca como primera intención una revelación de aromas intensos, donde la fruta (cerezas, moras, arándanos y ciruelas) da paso a un fondo balsámico (tomillo, romero) con ligeras notas de pimienta negra que lo convierten en un tinto fresco, complejo y bien integrado. Su intensidad de sabor, vuelve a sobresalir la carga frutal de la fase olfativa, domina la entrada en boca. Alcohol acidez, cuerpo y tanino están bien conjuntados y precisamente por esta razón dan como resultados una sensación amable, equilibrada, larga, persistente con mucha frescura y matices donde la garnacha es capaz de expresar su reconversión a estilos contemporáneos y menos robustos.



## 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 - 16°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](mailto:info@ampriuslagar.es)