

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| Bodega: Amprius Lagar | Enólogo: Enología Navascués | Vino: Lagar d'Amprius Gewürztraminer |
| Alc% Vol: 14,50° | pH: 3,42 | Acidez total: 5,50 g/l |
| | | Azúcar residual: 1,60 g/l |

Kolenda

Colección Homenaje a Luis Buñuel



CLIMA & TERROIR

La comarca de Matarraña, en la provincia de Teruel, Aragón, es privilegiada por su microclima; contamos con la mejor orientación de los viñedos y a una altitud de 600m sobre el nivel del mar. Protegidos por las montañas de Beceite de los vientos húmedos que se encuentran en las proximidades de la costa, a 50 km de distancia, pero con un marcado carácter mediterráneo. El suelo es arcilloso, proporciona mineralidad y exige que el viñedo produzca sus mejores uvas.



VARIEDAD

Gewürztraminer 100%. Las cepas son especialmente cuidadas para que se obtenga de ellas un fruto de excelente calidad. La limitación extrema de producción de 1,5 Kg/cepa como máximo, consigue que todo el incipiente potencial de las cepas lo transmita a tan limitada producción. Todos los viñedos son propiedad de la bodega.



ELABORACIÓN

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 despallillar 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 12 meses como mínimo, 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, donde el vino reposa y evoluciona en botella durante otros 12 meses como mínimo antes de salir al mercado. Es un vino que presenta una evolución muy positiva en botella.



NOTAS DE CATA

Vino blanco de color amarillo dorado, brillante, de intensidad media, densidad media y lágrima glicérica. Muy limpio.

En nariz es limpio con una intensidad media-alta. El vino proyecta 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.



MARIDAJE & CONSUMO

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.

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.

PUNTUACIONES Y MEDALLAS A DESTACAR

Añada 2015: 90 P Guía Peñín (2018)
91 P Guía SEVI (2019)

90 P Guía Peñín (2019)

Añada 2016: 90 P Guía Peñín (2020)

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.com>

info@ampriuslagar.es