

Tempus Amans

Colección de Los Amantes



Bodega: Amprius Lagar	Enólogo: Enología Navascués	Vino: Lagar d'Amprius Garnacha
Alc% Vol: 15,00°	pH: 3,58	Acidez Total: 5,54 g/l
		Azúcar Residual: 2,5 g/l



CLIMA & TERROIR

La comarca del 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

Garnacha fina 100%. Las cepas son especialmente cuidadas para que se obtenga de ellas un fruto de excelente calidad. La limitación extrema de producción de 15 Kg/cepa, 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 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 mínimo 12 meses, con el objetivo de conseguir mayor volumen en boca. Tras el embotellado, 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 tinto color rojo rubí de intensidad media, con ligera variación a tonos rosados en el ribete, lágrima lenta y sutilmente coloreada, muy limpio y brillante.

En nariz dominan los aromas de fruta roja, cerezas, guindas al kirsch endrinas y fresas, tonos florales de violeta y rosas, y una sutil presencia de recuerdos lácticos de yogur de fresa. Se "abre" rápidamente, dejando paso a toques de café y toffes así como recuerdos especiados de pimienta roja y canela.

En la boca la entrada es directa y su paso rápido, cálido y glicérico, ataque sutilmente goloso, acidez media y tanino ligero y untuoso de cuerpo medio. Final amargo y tostado, con mucha calidez y dilatado retronasal donde permanecen los torrefactos.



MARIDAJE & CONSUMO

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 carnes rojas. También con quesos cremosos o en aceite.

Temperatura recomendada de servicio 14°C, preferiblemente en copa de "borgoña".



PUNTUACIONES Y MEDALLAS A DESTACAR

Añada 2014: 90 P Robert Parker, Wine Advocate (2017)

Añada 2015: 91 P Guía Peñín (2018)

94 P Guía Gourmets (2019)

92 P Guía SEVI (2019)

Medalla de Oro Bacchus (2018)

Medalla de Oro Mundus Vini (2018)

Medalla de Oro Grenaches du Monde (2019)

Añada 2016: 92 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