

Bodega: Amprius Lagar	Enólogo: Navascúes Enología	Vino: Lagar d'Amprius Syrah/Garnacha 2016	
Alc% Vol: 14,5°	pH: 3,6	Acidez total: 5,50 g/l	Azúcar residual: 3,08 g/l



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

Syrah 65% y Garnacha fina 35%. Las cepas de Syrah y de Garnacha 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 potencial de las cepas se transmitan a las uvas. Todos los viñedos son propiedad de la bodega.



ELABORACIÓN

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. 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 10 días para la Syrah y 8 días para la Garnacha. Posteriormente el vino macera junto a los hollejos 20 días aproximadamente en ambos casos, 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 12 meses como mínimo, con el objetivo de conseguir mayor volumen en boca. Tras el embotellado, el vino reposa en botella durante al menos 12 meses antes de salir al mercado. Es un vino que presenta una evolución muy positiva en botella.



NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo rubí intenso de capa alta, lágrima glicérica y coloreada que indica una larga maceración de los hollejos. El vino está limpio y brillante.

En la nariz está limpio, de intensidad aromática media. Aparecen al principio los aromas de fruta roja madura, cerezas y fresas con toques de ciruelas, endrinas, kirsch y dátiles. Tras éstos salen unos recuerdos vegetales de hojas secas, pimienta roja y sarmientos que dan paso a tonos lácticos de yogur de fresa propios de una fermentación maloláctica en contacto con sus lías finas. Cuando el vino se oxigena aparecen tonos de cacao, toffe y caña de azúcar, así como sutiles toques de pimienta y canela.

En la boca es seco y fresco, de acidez pronunciada, tanino y cuerpo medio y alcohol marcado y bien integrado. El paso por la boca es rápido y equilibrado gracias a una sutil sensación de amargor final que le da longitud. El sabor es intenso con recuerdos de fruta roja y toques vegetales, donde aparecen además recuerdos de romero y tomillo.



MARIDAJE & CONSUMO

Buen maridaje con platos de carne a la plancha o a la brasa como chuletas de ternasco, cordero o cochinillo asado. También con platos de carne blanca guisada como pollo en salsa pepitoria o al chilindrón. Va muy bien con platos de pasta, como gnocchi "calabrese" o pasta "bolognesa" o a la "putanesca". También platos de legumbres como potaje de garbanzos, alubias pintas estofadas con liebre o fabada asturiana con su compango.

Temperatura recomendada de servicio 14°C en copa de "Syrah".



PUNTUACIONES Y MEDALLAS A DESTACAR

Añada 2015: 91 P Guía SEVI (2019)

Añada 2016: 90 P Guía Peñín (2020)

Medalla de Oro Mundus Vini (2019)



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