

Bodega: Amprius Lagar		Enólogo: Navascúes Enología	Vino: Lagar d'Amprius Syrah 2016
Alc% Vol: 14,5°	pH: 3,42	Acidez total: 5,85 g/l	Azúcar residual: 1,28 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 100%. Las cepas de Syrah 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

En el viñedo:

- Análisis organoléptico y químico de las uvas para conocer la madurez fenólica y aromática de las mismas y determinar el mejor momento de la vendimia.
- Vendimia mecánica y nocturna para aprovechar las temperaturas más bajas de la noche y, de este modo, ralentizar los procesos enzimáticos.
- Inertización de los remolques mediante nieve carbónica.

En la bodega:

- Estrujado suave con el fin de no dislacerar los hollejos, ni que exista rotura de las pepitas de la uva.
- Encubado.
- Una vez en el depósito la uva se mantuvo a 10° C durante 6 días. En esta maceración prefermentativa intentamos obtener en fase acuosa los taninos y aromas más finos.
- Fermentación con levadura indígena que viene con las uvas. Temperatura de fermentación entre 22 y 24° C.
- Durante el periodo fermentativo se realizaron remontados para homogenizar las temperaturas del depósito así como para favorecer la extracción del color, aroma y taninos.
- Finalizada la fermentación alcohólica el vino se sangró y se procedió al prensado. El vino yema y el prensa se separaron. El tiempo total que permaneció la uva en el depósito fue de 16 días (6 días maceración prefermentativa más 10 días fermentación alcohólica).
- Transcurridas 24 horas, el vino se trasegó para eliminar las lías groseras.
- Fermentación Maloláctica en depósito de acero. Una vez finalizada, se llevó a cabo un trasiego de limpieza con aireación.
- El vino reposó en depósito de acero durante 12 meses.
- Llenado de barricas de 225 litros (roble francés y americano). Segunda llenada. El vino permaneció durante 16 meses realizándose en este tiempo tres trasiegos.
- Finalmente, el vino reposó en depósitos de acero hasta el momento del embotellado, en enero de 2020.



NOTAS DE CATA

Vino de aspecto cristalino y color rojo rubí. Capa media-alta. En fase olfativa el vino muestra unos aromas limpios e intensos. Frutos negros maduros, aromas especiados y trufados, sobre un lecho de finos tostados aportados por la madera durante su proceso de crianza. (La variedad Syrah no toma mucho el aroma de la madera). Muy buena entrada y paso por boca. Sentimos de nuevo los sabores especiados. Excelente textura y fondo mineral. Taninos suaves y complejos.



MARIDAJE & CONSUMO

Este vino debe consumirse a una temperatura de entre 16 y 18°C. Acompañará y resaltará platos tan heterogéneos como guisos de legumbre y otros de cuchara (cremas y sopas), así como pastas rellenas servidas con salsas especiadas y todo tipo de carnes guisadas o a la brasa (caza, aves, cordero, vacuno). De igual forma, escolta perfectamente un amplio abanico de quesos.



Amprius Lagar s.l.

C/Los Enebros 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