



ACQUISTATO IL .....

"Els Amelers" Terra Alta D.O. 2019

2019

## Elegante e persistente



*Svinando*

La DO è Terra Alta. Il produttore è Lafou Celler. Il nome del vino è Els Amelers. Un bel bianco che nasce da una vinificazione in purezza di uve Garnatxa Blanca, sinonimo catalano di Garnacha blanca. I vigneti si trovano in posizione fortunata, a un'altezza di circa 450 metri sul livello del mare. Questo permette di mitigare il caldo eccessivo delle estati e di garantire ai grappoli di giungere a piena maturazione al momento della vendemmia. La raccolta, rigorosamente manuale, ha inizio nella prima metà di ottobre. Dopo la vendemmia, l'uva viene raffreddata e diraspata prima di essere avviata alla vinificazione in vasche di acciaio. Dopo la fermentazione, il vino riposa per 6 mesi sui lieviti, in vasche di cemento ovoidali e in serbatoi di acciaio inox. Solo il 10% del vino viene invecchiato in botti di rovere da 300 litri. Colore giallo paglierino, al naso rivela aromi intenso che fanno pensare subito a una provenienza calda e assoluta. Sentori fruttati di albicocca si accompagnano a note di limone e pompelmo e a ricordi floreali di gelsomino. In bocca è elegante e persistente, con note di frutta a polpa gialla matura, come pesca e albicocca, oltre a sentori floreali e agrumati. Ottimo come aperitivo, è un vino che sa piacevolmente accompagnare piatti gustosi come i crostacei.

La cantina Lafou si trova a Batea, nella DO, l'equivalente delle nostre DOC, Terra Alta. Siamo nella regione della Catalogna, Nord-Est della Spagna, una delle zone vitivinicole più autentiche con una grande storia e un immenso potenziale. Caratteristiche di questa zona, sono le coltivazioni a terrazza, disposte su terreni fertili, profondi e non troppo permeabili, dove le viti per scelta vengono potate molto corte per ottenere che i grappoli crescano vicino al suolo, sfruttando al massimo l'umidità del terreno. 19 ettari complessivi, le varietà coltivate sono Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan e piccole quantità di Morenillo, una varietà autoctona riscoperta di recente.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	9000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Secco DOC
<b>Provenienza</b>	Spagna
<b>Uve</b>	100% Garnatxa Blanca
<b>Gradazione</b>	13.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	Dopo la raccolta, l'uva viene raffreddata a 5 C per essere poi diraspata e trasportata in vasche di acciaio da 100/150 hl. Fermentazione e affinamento di 6 mesi sui lieviti, in vasche di cemento e serbatoi di acciaio inox. Il 10% del vino viene invecchiato in botti di rovere da 300 litri.
<b>Sensazioni</b>	Elegante e persistente, note di frutta a bacca gialla matura (albicocca), sentori floreali di gelsomino, note agrumate di pompelmo e limone, sul finale nota di mandorla verde fresco e strutturato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821