



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.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	9000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100% Garnatxa Blanca
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	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.
Sensazioni	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