

# LAFOU.

**ELS AMELERS**

GARNATXA BLANCA

EMBOTELLADO EL 21 DE MARZO DE 2014

TERRA ALTA D.O.

75CL / 13%VOL

**AÑADA:** 2013

**UBICACIÓN:** Batea.

**DO:** Terra Alta [www.doterraalta.com]

**VARIEDADES:** 100% Garnacha blanca.

**ENÓLOGO:** Joan Soler.

## ELABORACIÓN:

LAFOU ELS AMELERS se mantiene con la totalidad de sus lías durante 7 meses. El 10% del vino reposa en barricas de 300 litros, de tostado muy ligero, durante 4 meses. De esta manera se busca, sin tener una aportación aromática (no deseada en este vino), obtener una extracción de los taninos elágicos del roble, que refuerzan la complejidad y estructura de cara a la guarda en botella. Esta fracción de vino en barricas vuelve al conjunto después de cuatro meses de contacto con la barrica. Durante el mes de abril se apartan de las lías y se procede a una ligera clarificación. Estabilización por frío. Embotellado el 21 de marzo de 2014.

**CONTENIDO EN ALCOHOL:** 13º

## NOTA DE CATA:

LAFOU ELS AMELERS tiene un color amarillo pálido con tonalidad paja, de buena luminosidad. En nariz atrae las notas cítricas (pomelo, hueso de limón) rodeadas de flor blanca (jazmín). Lentamente aparecen aromas de fruta dulce (albaricoque) sobre un fondo de frutos secos (almendra tierna) y pedernal, que aportan sensación de volumen y complejidad en un conjunto dominado por la frescura inicial que se mantiene con el paso del tiempo. El fluir en boca combina la gran estructura varietal con una acidez que tensa el conjunto, remarca el carácter vivo y amplía la percepción cítrica y floral, alrededor de la cual se desarrolla la potencia de la garnacha blanca. La generosidad y la austeridad mantienen un equilibrio elegante, potente, como se puede percibir al visitar la Terra Alta.



PLAÇA CATALUNYA, 34  
43786 BATEA, TARRAGONA  
T +34 93 874 35 11

INFO@LAFOU.NET  
WWW.LAFOU.NET

**C**  
**LF**

LAFOU CELLER

Prova da safra 2012. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.