



 **MPURiA**  
BODEGAS



## Colección 2018.

Presentamos la nueva colección de vinos de Bodegas Ampuria para este 2018. Vinos personales y con carácter, reflejo de la tierra en la que han nacido y de nuestra denominación de origen de l'Empordà.

Entendemos el vino como una obra de arte uniendo a un largo linaje y tradición vinícola una filosofía joven, moderna y actual. **Bodegas Ampuria** es una empresa joven con vocación internacional, puesto que nuestros vinos se disfrutan en más de 35 países.

Somos un equipo joven, cualificado y con gran experiencia que incorpora técnico-comerciales, enólogos, asesores internacionales y un equipo de marketing con el objetivo de elaborar día a día los mejores vinos de la zona de l'Empordà.

Nuestros vinos de elaboración propia han conseguido un merecido prestigio y numerosos premios nacionales e internacionales.



**TIPO DE VINO:** Tinto joven  
**TIPO DE UVA:** Garnacha y Syrah  
**AÑO:** 2017  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## RUINA

En vino tinto con mucho carácter y personalidad, muy pegado a la tierra pero ligero como las brisas del Alt Empordà. Su fórmula mágica: 70% Garnacha y 30% Syrah. En la copa, un rojo brillante, intenso y oscuro. Para la nariz, el regalo de los aromas de moras y frutas negras. En boca, la satisfacción de un buen cuerpo, equilibrio perfecto y un final especiado. Ideal para disfrutarlo con frecuencia.



**TIPO DE VINO:** Tinto joven  
**TIPO DE UVA:** Merlot  
**AÑO:** 2017  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## DADA

Una propuesta joven y ecléctica, para paladares aventureros. Elaborado con uvas 100% Merlot de viñedos seleccionados y vendimiados a mediados de septiembre con incubado a baja temperatura. Tras la fermentación nos permite ofrecer un vino liviano y moderno, donde la nota característica es la combinación de sabores frutales y aromas especiados con un acento picante. Una provocación para los sentidos.



**TIPO DE VINO:** Tinto reserva  
**TIPO DE UVA:** Garnacha  
**AÑO:** 2014  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## CRUZ

De color picota oscuro, un vino envejecido en barrica usada de roble, vestido de ligeras y breves notas de membrillo y albaricoque. Fuerte en boca, de lento disfrute. Es un caldo de gran temperamento y presencia, ideal para grandes momentos y celebraciones. Un vino que se graba en la memoria.



**TIPO DE VINO:** Tinto Roble/semi-crianza  
**TIPO DE UVA:** Merlot  
**AÑO:** 2016  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## COR

Un vino que recoge la esencia del Ampurdán, de su mezcla de mar y montaña. Aromas marinos y hierbas agrestes. La dureza de la roca bañada por el sol. Vino que ha pasado 5 meses en barrica de roble, elaborado ecológicamente con uvas de viñedos viejos que es macerada en frío para extraer el mayor potencial aromático.



**TIPO DE VINO:** Rosado  
**TIPO DE UVA:** Garnacha y Syrah  
**AÑO:** 2017  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## ESSÈNCIA

La unión rosada de dos cepas de sangre caliente que sabe seducir con su sabor afrutado y mucha frescura. Un vino para disfrutar habitualmente, ligero y que asegura grandes momentos. ¡Otra copa, por favor!



**TIPO DE VINO:** Rosado  
**TIPO DE UVA:** Merlot  
**AÑO:** 2017  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## CAPVESPRE

Inspirado en el atardecer estival que baña nuestros viñedos. Atractivo color rosado, aromas de bayas rojas y peras maduras y un sabor suave y aterciopelado de final refrescante. Irresistible y travieso.



**TIPO DE VINO:** Blanco  
**TIPO DE UVA:** Garnacha  
**AÑO:** 2017  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## ALBA

¡Mediterráneo incomparable! 100% uva Garnacha, cosechada en el fresco de la noche. Su color dorado como las primeras luces del día, irisando a verde, invita a disfrutar el encanto de aromas cítricos y flores blancas con matices de frutas tropicales. Sabor elegante, fresco y armónico.



**TIPO DE VINO:** Blanco  
**TIPO DE UVA:** Macabeu  
**AÑO:** 2017  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** L'Empordà

## BROU

Un vino con uva 100% Macabeu vendimiada a inicios de septiembre. Vino redondo, de inconfundible aromas vegetales matizados por el roble. Su secreto, que solo el mosto flor es fermentado en roble nuevo, el resto del proceso se hace sobre sus lías finas durante cinco semana para conseguir su densidad. Un vino ideal para tomar por la noche.



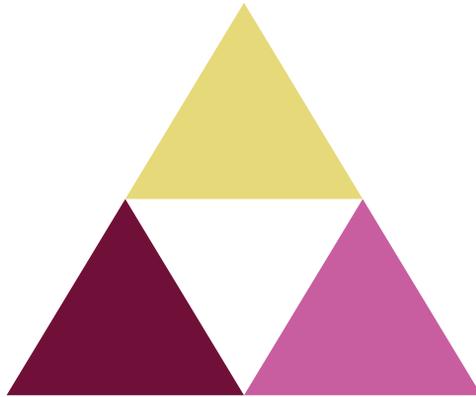
**AMPURIA**  
BODEGAS

### VISITAS

Horario: es necesario concertar visita  
Duración: 1-3 h  
Capacidad: de 5 a 25 personas  
Contacto: 972 000 000  
Idiomas: castellano, catalán e inglés  
Precio: 18-40 € (degustación de vinos incluida)  
Otros servicios: Agrotienda

### BODEGAS AMPURIA

Carretera de Roses, s/n, 17780, Garriguella, Alt Empordà, Girona.  
Para más información, contacte con nosotros a través de Tlf: 972 000 000



[www.ampuriabodegas.com](http://www.ampuriabodegas.com)  
[info@ampuriabodegas.com](mailto:info@ampuriabodegas.com)  
[www.facebook.com/bodegasampuria](https://www.facebook.com/bodegasampuria)

**AMPURiA**  
BODEGAS

©2018 Bodegas Ampuria.

Todos los textos, fotografías e imágotipos-logotipos tienen derechos reservados.

Diseño y maquetación María Tinoco bajo licencia Creative Commons NC-BY-SA