CARPINA
Terra. Il·lusió.
Compromís
ÀMPONS

URPINA

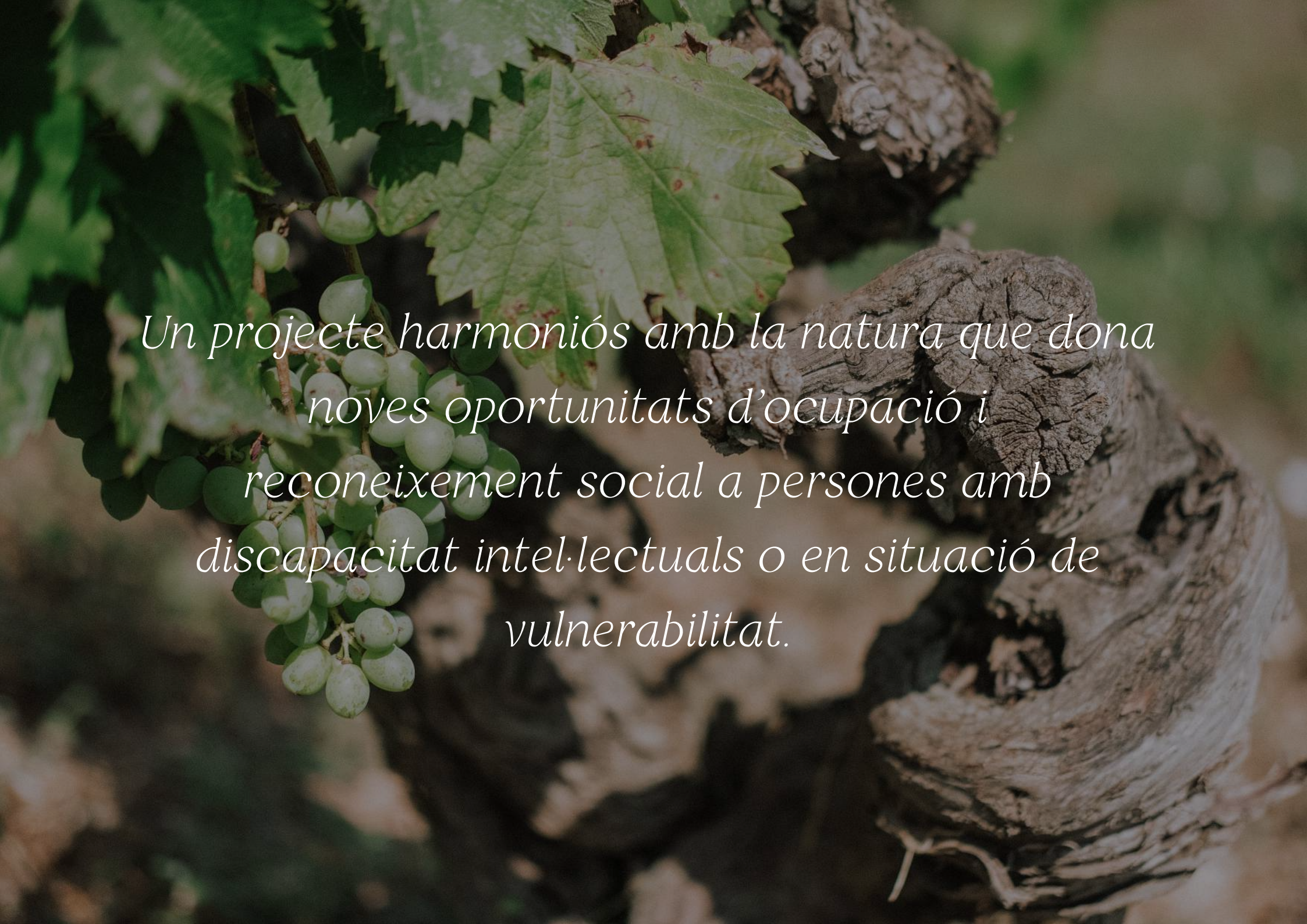
Terra. Il·lusió.
Compromís

ÀMPANS

Terra. Il·lusió. Compromís
Els vins Urpina neixen a Urpina, una finca situada a de Sant Salvador de Guardiola, a la comarca del Bages, a la província de Barcelona, propietat de la família Vila Isern.

La seva visió de futur, l'estima pels seus fills i per la terra que els va veure néixer els va dur, l'any 2006, a fer una donació en vida de la finca a la fundació AMPANS, amb la voluntat que aquesta tingués cura dels seus dos fills amb discapacitat intel·lectual quan ells ja no hi fossin.

Compromesos amb la terra i les persones
El raïm del qual neixen els vins Urpina, un projecte agrosocial de la fundació AMPANS, és cuidat i recol·lectat per persones amb discapacitat intel·lectual i amb necessitats de suport, i ens ha permès crear oportunitats d'inserció laboral i de reconeixement social per acompanyar-les en el seu projecte de vida.



Un projecte harmoniós amb la natura que dona noves oportunitats d'ocupació i reconeixement social a persones amb discapacitat intel·lectuals o en situació de vulnerabilitat.

Vins

Denominació d'origen

Pla de
BAGES
DENOMINACIÓ
D'ORIGEN

Gebrada

Picapoll i Macabeu

El Gebrada és un vi blanc D.O. Pla de Bages, vinificat amb les varietats autòctones Macabeu (50%) i Picapoll (50%) provinents d'agricultura ecològica, i criat en bota de roure francès. Color groc pàl·lid amb reflexos palla.

La boca ve marcada per la frescor àcida del vi i el volum ample i amable que li dona la criança en fusta, mostrant així un conjunt en què es percep una gran estructura i riquesa, que llisca sobre de les notes varietals de la Picapoll i la Macabeu. En evolució aquest vi blanc va guanyant pes en boca, equilibrant les delicades i dolces notes de fusta amb la tensió fruitosa dels cítrics i la fruita blanca, mantenint un record llarg i equilibrat.

En nas, en un primer moment l'aroma ve dominada per la Picapoll amb les seves notes de pells cítriques, que marquen el nucli del vi envoltat de la maduresa dolça de fruita blanca de la Macabeu. Evolució lleugerament especiada, amb notes de canyella i cardamom que fonen l'expressió de la fruita i de la fusta en un paisatge ple de matisos.

Vinificació: Raïm veremat a mà i refrigerat durant una nit a 4°C. Desrapat i premsat amb un curt contacte amb la pell del raïm que li dona més riquesa, ajuda a l'expressió aromàtica i l'ajudarà al vi futur a sostenir la criança.

Criança: Fermentació a 16 °C en inoxidable. A mitja fermentació, un 20% del most passa a bota de roure francès, on es realitza una criança sobre lies de 5 mesos.

Graduació: 12,5%vol.

De les nits a baixa temperatura neix la gebrada, que gota a gota dibuixa cristalls de glaç sobre els ceps d'Urpina.

Alfàbrega

Muscat blanc

El nom de vi Alfàbrega ha estat inspirat per les seves singulars notes aromàtiques, que recorden lleugerament aquesta herba fresca i especiada. Color groc amb reflexes palla.

L'Alfàbrega és un vi blanc fresc i aromàtic, elaborat a partir de raïm muscat blanc procedent de cultius ecològics i veremat a mà. Amb una producció limitada de 600 ampolles, aquest vi es caracteritza per la seva maduració, convertint-lo en una opció ideal per a amants dels vins blancs únics i de qualitat.

Aquest vi destaca per la seva intensitat aromàtica. Les notes florals, especialment de rosa, típiques de la família dels moscatells, es fusionen harmoniosament amb el meló madur i unes subtils aromes especiades que ens recorden l'alfàbrega. Aquesta combinació aporta a la flor i la fruita blanca un caràcter singular, evocant les herbes aromàtiques que ens connecten amb el pesto i el nostre mediterrani.

La seva textura cremosa i el pes en boca recorden a la polpa de raïm, amb un final llarg i persistent on es fonen les espècies com el pebre rosa, la fruita com el meló i el raïm, i l'herba aromàtica, deixant un record inoblidable de l'alfàbrega.

Graduació: 13%vol.

Alfàbrega és molt més que un vi blanc; és una celebració de la natura i de l'esforç col·lectiu.

Dues Mans

Mandó, Merlot, Cabernet Sauvignon i Sumoll

El Dues Mans és un vi negre D.O. Pla de Bages criat en bota de roure francès. De color vermell amb reflexos bruns de mitjana intensitat, expressant el color i intensitat de la varietat majoritària, la Mandó (50%). És un vi elaborat a partir de raïm d'agricultura ecològica.

En boca la buidor de la Mandó ens deixa la sensació de vins aeris, fent-lo un vi amb una entrada en boca molt amable. El cupatge amb Cabernet Sauvignon (20%) i Merlot (20%) ens omple la mitja boca, donant-li volum i carnositat. Mentre el petit percentatge de Sumoll (10%) és suficient per transmetre la part més vibrant i una lleugera rusticitat que apareix cap al final de boca.

En nas es desperta amb notes de fulla seca, pebre i cacau donats per la Mandó junt amb cirera i fruits del bosc aportats per la Cabernet Sauvignon i la Merlot.

Vinificació: Raïm collit a mà i transportat en caixes a càmera frigorífica. Refredat durant 24 hores a 4ºC. Desrapat i triat amb taula de selecció. Es vinifiquen les varietats per separat, segons ordre de maduració. Maceració 6 dies a 26ºC mitjançant tres remuntats diaris. Cupatge després de malolàctica, previ a l'entrada a bota.

Criança: mesos de botes, 100% de roure francès. Botes de 300 litres de primer a tercer any.

Graduació: 13,5% vol.

Dues Mans és el fruit del treball de les mans de persones capaces que s'uneixen per elaborar un vi capaç d'expressar la seva estima per la terra i la vinya.

3 Nits

Merlot

El vi 3 Nits és un vi negre de la varietat Merlot (100%) D.O. Pla de Bages. De color vermell picota amb reflexos grana i vermellosos molt vius.

En boca és un vi potent, on el gran volum dona elegància als tanins madurs. Records a fruita negra, encara fresca, sobre fons de torrats fins de la bota. En boca és llarg, on persisteixen les notes de confitures, fulla de tabac i cacau.

En nas dominen els aromes de fruita fresca, destacant les mores i cassis sobre un fons de confitura, cacau i matisos minerals. En evolució les notes balsàmiques apareixen donant frescor al conjunt.

Vinificació: Fermentació controlada a 26ºC amb llevat seleccionat. Maceració de 10 dies utilitzant *pigéage* i petits remuntats diaris. Fermentació malolàctica en inoxidable previ a la criança.

Criança: Botes d'1 a 3 anys roure francès (70%), roure americà (20%) i roure centre – europeu (10%).

Torrat: Barreja de torrat lleuger mig i mig + per a potenciar la complexitat sense tapar l'expressió del raïm. Criança de 12 mesos en bota i un any d'ampolla.

Graduació: 14% vol.

Tenint cura de la vinya d'Urpina, dels seus ceps, del seu fruit... hem après a cuidar-la i a estimar-la.

U

Cabernet Sauvignon

U és un vi negre D.O. Pla de Bages, de color grana d'intensitat molt alta i cos profund, amb notes de cirera i fruita negra. Elaborat a partir de Cabernet Sauvignon (100%) d'agricultura ecològica.

En boca la sensació de menjar fruita és acusada, rebent la complexitat que va de la fruita fresca fins a notes de cafè aromàtic i espècies (cardamom). El record en boca és llarg, sense fatiga en l'expressió fresca, envoltat de lleugeres notes torrades i dolces de la bota.

En aroma, inici d'expressió varietal alta, amb notes de cirera picota fresca i fruita negra (pruna, aranyons...). En evolució, persisteix la dominància de la fruita fresca, que junt amb les notes balsàmiques típiques de la zona, refresquen un conjunt de molta complexitat on apareixen de fons notes de cacau, fruita seca, envoltades d'una percepció mineral de pedra molla.

Vinificació: Raïm refrigerat a 4º, desrapat i fermentat en bota oberta de 300 litres. La maceració es fa amb pigéages manuals tres cops al dia durant 7 dies i descubat manual. Fermentació malolàctica en bota de roure tancada.

Criança: Botes noves 100% de roure francès de gra extrafí. Torrat mig i mig ++. Criança de 15 mesos en bota.

Graduació: 14,5% vol.

Color grana d'intensitat alta i cos profund, amb notes de cirera i fruita negra. S'hi desprèn l'essència de la nostra gent i l'estima per la terra.

Cor Valent

Sumoll

El Cor Valent és un vi negre D.O. Pla de Bages, provinent de vinyes molt velles, gairebé centenàries, alguna d'elles plantades de manera que encara avui en dia no s'hi pot accedir amb tractor. Són vinyes de producció molt baixa i que revelen amb la seva singularitat un estil molt lligat a la nostra història vitivinícola.

És un vi de mitja capa amb un color vermell intens i brillant, característic de la varietat Sumoll (100%) a partir de raïm d'agricultura ecològica.

En boca té una entrada aparentment lleugera, i durant el pas de boca mostra raça, potència, tensió i una rusticitat que ens omple de sensacions netejant i donant frescor. Una experiència de tast que tenen pocs referents en el paisatge vitivinícola mundial.

En aroma és un vi que desperta fresc i viu amb una barreja explosiva d'espècies i fruita vermella. Destaquen notes de nou de cola, pell de cítrics sobre fons de clau i sàndal. En evolució mostra la seva fortalesa mantenint les notes de fruita àcida i la vivacitat que mostra la seva capacitat d'evolució.

Vinificació: Refredat durant 24 hores a 4º C. Desrapat i triat amb taula de selecció. Vinificat en bota oberta, amb tres *pigéages* manuals al dia. Maceració de 5 dies. Descubat a mà. Malolàctica en inoxidable i posteriorment trascolat a bota.

Criança: 15 mesos de bota de roure francès nova de 300 litres. Utilitzem torrats suaus per respectar i potenciar la frescor de la varietat.

Graduació: 13% vol

Cor és la força que ens mou. Valent, un atribut necessari per fer un món millor. Un vi amb el caràcter que provés d'una vinya amb història treballada per valents.

Recuperant la memòria dels viticultors

L'any 2018 posem en marxa, de la mà de la DO Pla de Bages i en col·laboració amb l'Ajuntament de Manresa, el projecte de recuperació de varietats antigues de vinya. Es tracte d'un projecte d'alt valor patrimonial de la història vitivinícola del nostre país. Una iniciativa que lidera la DO Pla de Bages, l'Ajuntament de Manresa, que cedeix la Torre Lluvià per a la plantació dels ceps rescatats, el Collbaix Celler El Molí, que fa la vinificació de les varietats recuperades, i la fundació AMPANS, que ens ocupem de la plantació i cura de les vinyes.

Preservem l'herència vinícola i recuperem la memòria dels vinyataires.

A través d'aquest projecte, estem recuperant i evitant la desaparició de varietats antigues de vinya, de procedència autòctona, que estaven en risc d'extinció. Les hem salvat, en bona part, gràcies a la memòria de vinyataires i pagesos. Els terrenys agrícoles de la casa modernista Torre Lluvià ha quedat envoltada de vinyes de varietats autòctones recuperades com les: Malvesia Manresana, Malvesia Roja, Muscat, Negrelló, Pansa i Pansera.

El nostre compromís va més enllà

Compromesos amb el medi ambient i conscients del privilegi de la natura i el paisatge que ens envolta, a Urpina ens esforcem per ser sostenibles i reduir l'impacte ecològic.

Urpina és un llegat que volem conservar per al futur generacions, un patrimoni natural que cal cuidar i estimar. Urpina és un llegat que volem preservar per a les generacions futures, un patrimoni natural que cal cuidar i estimar.

Energia renovable: Compromesos amb la sostenibilitat, utilitzem energies renovables amb plaques fotovoltaiques i una caldera de biomassa per abastir les instal·lacions de la finca Urpina, reduint així el nostre impacte ecològic.

Ecologia: Les vinyes d'Urpina són totes ecològiques. No s'utilitzen productes químics i no es fa cap procés mecanitzat. Tot el procés és manual, perquè les mans són el valor de la nostra missió.

Gestió forestal: Amb la gestió forestal de la finca aconseguim ser autosuficients i transformar en combustible l'estella recollida dels boscos i les restes de sarments de la vinya. Tanquem el cicle transformant la biomassa forestal en un biocombustible sòlid.

Recuperant l'entorn: Des del compromís amb el territori hem recuperat i conservat les barraques de vinya de la finca preservant l'entorn i el patrimoni històric de la finca.

URPINA

Terra. Il·lusió.
Compromís

AMPANS

Mas Urpina s/n 08253 Sant Salvador de Guardiola, Barcelona
Tel. 938 272 300 · vinsurpina@ampans.cat · **www.vinsurpina.cat**

Pla de BAGES
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ES-ECO-019-CT
ORGANIC AGRICULTURE

BIOSPHERE
CERTIFIED

"Through the CERTIFIED distinction, we commit to maintaining a lifestyle in accordance with the 17 SDGs of the UN's 2030 Agenda.