

## **VINO DE LA TIERRA LAUJAR-ALPUJARRA**

Entre Sierra Nevada y Sierra de Gádor, en la parte alta de la cuenca del río Andarax, a 960 metros de altitud, se encuentra una extensa llanura con un gran pasado histórico, el “Llano de Laujar”. En esta comarca la tradición vitícola se remonta a los primeros pobladores fenicios y romanos y a los árabes. Finalmente los cristianos configuraron la viticultura de esta zona tal y como la conocemos hoy en día.

Los términos municipales acogidos al ‘Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra’ son Alcolea, Fondón, y Laujar de Andarax, pertenecientes a la comarca del Andarax.

Anteriormente, los agricultores elaboraban sus propios vinos en bodegas particulares y lo vendían a granel a la zona costera de la provincia. Comenzaron por separar la producción de uvas blancas y tintas, sin olvidar la elaboración del vino típico de la zona, el clarete o rosado, para posteriormente dedicarse a la investigación de nuevas variedades bajo un concepto basado en la producción de vino de calidad.

Los principales tipos de vinos que se elaboran con las variedades blancas Jaén blanco, Macabeo, Vijiriego, Pedro Ximénez, Chardonnay, y Moscatel de grano menudo y con las variedades tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha tinta, y Syrah.

Blancos: De color amarillo pálido, brillante, con aromas primarios florales muy intensos. En boca equilibrados, afrutados y agradables.

Rosados: De color intenso, rosa frambuesa y brillantes. Aromas frutales y florales. En boca son frescos y sabrosos, muy equilibrados.

Tintos: Son de intenso aroma afrutado. De color muy vivo e intenso. Equilibrados y frescos en boca.

Tintos envejecidos: De color rojo cereza, intensos y carnosos. Aromas de frutos maduros. En boca muy persistentes, con gran cuerpo y vigor. Con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso.

Las normas de utilización de la mención ‘Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra’ se establecen mediante Orden de 22 de abril de 2004 (BOJA nº 89 de 7 de mayo).