

AIRAM

Reconocimientos:

Grenaches du Monde: Medalla de plata (Febrero, 2015) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 puntos (Febrero, 2014) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Guía Peñin 2014: 87 puntos | Jancis Robinson: 16,50 puntos (Julio, 2012) | La Guía de vinos de Catalunya (Cata a ciegas 2014): 9,18 puntos.

Copa recomendada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Análisis

Alcohol: 15% vol.
Acidez total: 3,45 g/l
Acidez volátil : 0,40 g/l
pH: 3,45
SO₂ libre: 25 mg/l
SO₂ total: 35 mg/l
Azúcares: 120 g/l

Presentación

Botella: Liberty XV 50 cl
Tapón: corcho natural 44x24 mm
Cápsula: 100% estaño

Caja

Cartón, 6 botellas de 50 cl
(248x189x160 mm / 11,20 kg)

Europalet

68 c./12 b. 80x120x140 cm / 777 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà. Suelo franco-arcilloso sobre granito para el Lledoner negre (Garnacha tinta) y suelos de pizarra para el Lledoner roig (Garnacha gris). Viñas viejas plantadas en vaso de más de 60 años de edad.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 80% | Lledoner roig (garnacha gris) 20%

Elaboración

Maceración pelicular en frío durante 48 horas. El sangrado se deja fermentar con levaduras naturales hasta que quedan 90 gramos de azúcar. Seguidamente, se encabeza hasta los 15% vol. El vino pasa por una crianza oxidativa en barricas de roble usadas durante aproximadamente un año, para luego añadirlo a cada barrica de la solera en el equivalente a un 20% de su capacidad. El vino se embotella sin clarificar ni filtrar. Esta solera es del año 1998.

Tipo de vino

Vino dulce natural.

Nota de cata

Airam es una garnacha dulce con toques dorados y rojos que podría aparecer ligeramente turbio porque no ha sido filtrado. Con aromas de postres de músico, miel de romero, almíbar y canela. En boca a pesar de tener una base dulce de frutas como el higo o el orejón, tiene un punto ácido. Su sabor es largo, como las sobremesas de otoño.

En la mesa

Recomendamos servirlo a unos 6-8 °C.

Para acompañar... Frutos secos, queso azul, un coulant de chocolate. O simplemente... ¡Chocolate negro!.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com

OLD VINES GARNACHA 2013

Reconocimientos:

Robert Parker (The Wine Advocate): 90 puntos (Junio, 2014) - 90 puntos (Noviembre, 2013) - 92 puntos (Junio, 2012) | Decanter Asia Wine Awards: Medalla de bronce (Octubre, 2014) Stephen Tanzer: 90 puntos (Septiembre, 2013) | Tim Atkin: 89 puntos (Septiembre, 2013) | International Wine Challenge: Medalla de bronce (2013) | Jancis Robinson: 16,50 puntos (Julio, 2012).

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 14% vol.
Acidez total: 4,04 g/l
Acidez volátil: 0,42 g/l
pH: 3,50
SO₂ libre: 33 mg/l
SO₂ total: 68 mg/l
Azúcares: 0,9 g/l

Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl
Tapón: corcho natural 45x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(230x150x340 mm / 8 kg) o
Cartón, 12 botellas de 75 cl
(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

100 c./6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
60 c./12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos propios situados en la Sierra de la Albera, en la D.O. Empordà. Suelos arenosos graníticos. Vendimia a finales de septiembre.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 100%

Añada 2013

La del 2013 fue una añada tardía. El invierno fue cálido y muy seco y tuvimos mucha tramontana. La viña brotó un par de semanas más tarde de lo normal, con un crecimiento vegetativo abundante gracias a las generosas lluvias de primavera. La vendimia también empezó dos semanas más tarde que de costumbre. Los vinos tuvieron buenos niveles de acidez y grados más bajos de lo habitual.

Elaboración

Maceración pre-fermentativa en frío a 8 °C durante 3 días. Fermentación con sus pieles durante 12-14 días a temperatura controlada de 26 °C. Maceración maloláctica post-fermentativa en depósito durante 8 días más. 3 meses en bodega de roble francés de tostado medio de 500 l de capacidad.

Tipo de vino

Vino tinto de cuerpo medio.

Nota de cata

(Marzo 2014) De color granate intenso con tonos brillantes frescos. Aromas florales junto con rosas, almizcle, fruta roja, frambuesas, cítricos y notas de azahar. En boca es carnoso, con una textura suave y lisa. Taninos suaves y un roble finamente integrado dejando un final largo y persistente.

En la mesa

Recomendamos servirlo en torno a los 14-16 °C.

Para acompañar... Muy versátil, carnes blancas y rojas, especialidades a la brasa, quesos curados y sabrosos. Verduras a la plancha, solomillo de cerdo, cordero asado, pollo y pavo.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com

CORALÍ 2014

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,50% vol.

Acidez total: 4,58 g/l

Acidez volátil: 0,44 g/l

pH: 3,18

SO₂ libre: <7 mg/l

SO₂ total: 50 mg/l

Azúcares: <1 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tapón: corcho natural 45x24 mm

Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl

(230x150x340 mm / 8 kg) o

Cartón, 12 botellas de 75 cl

(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

100 c./6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

60 c./12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl

(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà. Suelo de granito en pendientes suaves.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 100%

Añada 2014

El 2014 fue un año de vaivenes. En general, con menos lluvia y con golpes de tramontana más suaves que otros años. El invierno, la primavera y la primera parte del verano fueron secos, pero en agosto bajaron las temperaturas y aparecieron las lluvias, frenando la maduración. Por suerte, el agua en septiembre nos dio una tregua, lo que permitió alcanzar un nivel de maduración adecuado y buenas condiciones para la vendimia. En general, los vinos son frescos y tienen un grado alcohólico moderado, combinado con intensidad de fruta. En los tintos, taninos un poco más marcados que en años anteriores.

Elaboración

Maceración ligera en frío durante 2 horas. Fermentación a 14 °C. Filtración estéril.

Tipo de vino

Rosado, de color pálido.

Nota de cata

(Noviembre 2014) Un rosado pálido del color de los polvos de tocador, delicado y elegante. Con aromas de cítricos, pétalos de rosa, polvos de talco, flores y frutos rojos. Fresco y delicado en nariz pero con un cuerpo sorprendente en boca.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... Los rosados son muy agradecidos. Siempre se llevan bien con la cocina mediterránea: pescados, verduras a la parrilla, arroces, mariscos... Pero, sin duda, la apuesta ganadora es el pescado azul: las sardinas a la brasa, el atún rojo, el salmón al horno con lima y salsa de soja... Perfecto con una mariscada compartida entre amigos.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com

LLEDONER 2014

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,50% vol.
Acidez total: 4,53 g/l
Acidez volátil: 0,39 g/l
pH: 3,22
SO₂ libre: <7 mg/l
SO₂ total: 41 mg/l
Azúcares: <1 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl
Tapón: corcho natural 45x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(230x150x340 mm / 8 kg) o
Cartón, 12 botellas de 75 cl
(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

100 c./6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
60 c./12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formatos especiales

Cartón, 12 botellas de 50 cl
(255x200x310 / 11 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà. Suelo franco-arcilloso sobre granito.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 100%, nombre por la que es conocida en la comarca de l'Empordà.

Añada 2014

El 2014 fue un año de vaivenes. En general, con menos lluvia y con golpes de tramontana más suaves que otros años. El invierno, la primavera y la primera parte del verano fueron secos, pero en agosto bajaron las temperaturas y aparecieron las lluvias, frenando la maduración. Por suerte, el agua en septiembre nos dio una tregua, lo que permitió alcanzar un nivel de maduración adecuado y buenas condiciones para la vendimia. En general, los vinos son frescos y tienen un grado alcohólico moderado, combinado con intensidad de fruta. En los tintos, taninos un poco más marcados que en años anteriores.

Elaboración

Maceración pelicular en frío durante 21 horas. Fermentación a 14 °C y ligera crianza sobre lías. Filtración estéril.

Tipo de vino

Rosado.

Nota de cata

(Noviembre 2014) De una juventud insultante, el Lledoner rosat es un vino al que se le han subido los colores a la cara. Tiene el color brillante de las cerezas y en nariz... es una golosina para mayores: Moras, cerezas y grosellas, refrescadas con mandarina y un fondo de violetas. Un sabor que perdura y una textura envolvente que lo hace perfecto para acompañar la comida.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... Lledoner es un vino que gusta y que hará que se nos haga la boca agua cuando acompañemos arroces, pasta alla puttanesca (anchoas, alcaparras, tomates, aceitunas...), pizza de la rica, de la que se hace en casa con mimo... ¡Y con nuestras anchoas de l'Escala!

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com

QUINZE ROURES 2014

Reconocimientos:

International Wine Challenge (IWC):
Commended (Mayo, 2015) | Decanter World
Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim
Atkin: 91 puntos (Septiembre, 2013) | Guía
Peñin 2014: 90 puntos | La Guía de vins de
Catalunya (Tast a cegues): 9,48 puntos | Jancis
Robinson: 17 puntos (Julio, 2012)

Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Análisis

Alcohol: 13% vol.
Acidez total: 4,27 g/l
Acidez volátil: 0,23 g/l
pH: 3,13
SO₂ libre: 20 mg/l
SO₂ total: 90 mg/l
Azúcares: 0,6 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl
Tapón: corcho natural 44x24 mm
Capsule: 100% estaño

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

77 c./6 b. 84x121x145,50 cm / 665 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Viñedos plantados entre 1906 y 1973 situados en la zona de Rabós en la D.O. Empordà. Suelos de pizarra poco profundos y con pendiente. El Lledoner roig (Garnacha gris) es una variedad local, que forma parte de la familia de la Garnacha. Su nombre se debe al color grisáceo y rosado pálido de su piel. Las vides estan escondidas entre cepas de Cariñena, (3-4%). El Lledoner blanc (Garnacha blanca) se encuentra en la parte inferior de un viñedo de 108 años. Ambas son recolectadas a mano en cajas de quince quilos.

Variedades

Lledoner roig (garnacha gris) 50% | Lledoner blanc (garnacha blanca) 50%

Añada 2014

El 2014 fue un año de vaivenes. En general, con menos lluvia y con golpes de tramontana más suaves que otros años. El invierno, la primavera y la primera parte del verano fueron secos, pero en agosto bajaron las temperaturas y aparecieron las lluvias, frenando la maduración. Por suerte, el agua en septiembre nos dio una tregua, lo que permitió alcanzar un nivel de maduración adecuado y buenas condiciones para la vendimia. En general, los vinos son frescos y tienen un grado alcohólico moderado, combinado con intensidad de fruta. En los tintos, taninos un poco más marcados que en años anteriores.

Elaboración

Elaboramos por separado ambas variedades. El Lledoner roig lo prensamos en frío con muy bajo rendimiento a fin de evitar que el vino se tiña de rosado. Parte del vino fermenta en barricas de roble francés (500 l) especialmente elegidas para este vino. Una parte son nuevas y otras se han utilizado hasta tres veces. Crianza de 5 meses en barrica sobre sus propias lías finas.

Tipo de vino

Blanco con crianza sobre lías en barrica.

Nota de cata

(Abril 2015) Sorprendente es la palabra que mejor define a nuestro Quinze roures. Notas de flor blanca y manzanilla, de tomillo y anís, albaricoque y manzana. Sus notas de crianza en barrica están presentes pero suficientemente discretas. Con volumen en boca, pero suficientemente manso para acompañar comidas delicadas. El vino de la Buena Vida.

En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. (12-14 °C). Para acompañar... Quinze roures es espectacular en la mesa. Es un vino con cuerpo y aromas especiados, que nos permite combinarlo con platos más ricos: Calderetas de pescado, arroces con verduras, pollo y mariscos. Verduras de otoño como la calabaza, la escalibada de pimientos de temporada.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com

LLEDONER ROIG 2014

Reconocimientos:

Decanter World Wine Awards: Medalla de bronce (Mayo, 2015)

Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Análisis

Alcohol: 13,50% vol.
Acidez total: 4,25 g/l
Acidez volátil: 0,32 g/l
pH: 3,10
SO₂ libre: 2 mg/l
SO₂ total: 68 mg/l
Azúcares: 1 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Isis 75 cl
Tapón: corcho natural 49x24 mm
Cápsula: 100% estaño

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

Europalet

77 c./6 b. 84x121x145,50 cm / 730 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

El Lledoner roig (Garnacha gris), es una variedad que tiene la piel rosada y que es autóctona de l'Empordà y el sur de Francia (sobre todo de Banyuls). Es de la familia del Lledoner negre y el blanc (Garnachas tinta y blanca). En nuestro caso, encontramos estas cepas diseminadas entre nuestra Carinyena más vieja en una relación de entre el 2% y el 4%. Son viñas en vaso, enraizadas sobre terrenos pizarrosos y pobres. Las vamos recogiendo mientras paseamos entre el viñedo, justo cuando empiezan a estar maduras. Los rendimientos son de unos dos quilos y medio por cepa.

Variedades

Lledoner roig (garnacha gris) 100%

Añada 2014

El 2014 fue un año de vaivenes. En general, con menos lluvia y con golpes de tramontana más suaves que otros años. El invierno, la primavera y la primera parte del verano fueron secos, pero en agosto bajaron las temperaturas y aparecieron las lluvias, frenando la maduración. Por suerte, el agua en septiembre nos dio una tregua, lo que permitió alcanzar un nivel de maduración adecuado y buenas condiciones para la vendimia. En general, los vinos son frescos y tienen un grado alcohólico moderado, combinado con intensidad de fruta. En los tintos, taninos un poco más marcados que en años anteriores.

Elaboración

Enfriamos los racimos antes de prensarlos enteros, con los raspones. Para evitar que el vino se tiña de color rosado, el prensado es muy suave y los rendimientos muy bajos. Fermentamos en botas borgoñesas de 500 litros de segundo año, dejando que las levaduras autóctonas hagan su tabajo. Ligera clarificación.

Tipo de vino

Vino blanco con crianza sobre sus lías.

Nota de cata

(Abril 2015) Por el color nunca adivinarías que viene de una uva rosada. Es de un color pálido y brillante y muestra en la copa su cuerpo y textura. En nariz se nota que se ha elaborado con mimo. Tiene aromas de flor de naranjo, manzanilla, piedra y algunas especias que le hacen increíblemente original, seguramente, obra de ese paso leve por las botas. En boca, nos sorprende su volumen y al mismo tiempo una acidez refrescante que nos engancha irremediadamente.

En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. (10-12 °C). Para acompañar... Platos cocinados con hinojo o apio. Gambas, almejas y pescado al horno (rodaballo, rape, merluza). Piensa en Lledoner Roig la próxima vez que vayas a la pescadería.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com