

# AIRAM

## Reconeixements:

Gernaches du Monde: Medalla de plata (Febrer, 2015) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 punts (Febrer, 2014) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Guia Peñin 2014: 87 punts | Jancis Robinson: 16,50 punts (Juliol, 2012) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues 2014): 9,18 punts.

## Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

## Anàlisi

Alcohol: 15% vol.  
Acidesa total: 3,45 g/l  
Acidesa volàtil : 0,40 g/l  
pH: 3,45  
SO<sub>2</sub> lliure: 25 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 35 mg/l  
Sucres: 120 g/l

## Presentació

Ampolla: Liberty XV 50 cl  
Tap: suro natural 44x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

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

## Europalet

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



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Vinyes pròpies de la DO Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit per al lledoner negre (garnatxa negra) i sòls de pissarra per al lledoner roig (garnatxa grisa). Vinyes velles de més de 60 anys plantades en vas.

## Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 80% | Lledoner roig (garnatxa grisa) 20%

## Elaboració

Maceració pel·licular en fred durant 48 hores. El sangrat es deixa fermentar amb els llevats naturals fins que queden 90 grams de sucre. Seguidament s'afegeix alcohol fins als 15% vol. El vi passa per una criança oxidativa durant aproximadament un any en barriques de roure fetes servir, i després s'afegeix a cada barrica de solera l'equivalent al 20% de la seva capacitat. El vi desenvolupa les seves característiques en aquest sistema de criança. El vi s'embotella sense clarificar ni filtrar. Aquesta solera és del 1998.

## Tipus de vi

Vi dolç natural.

## Nota de tast

L'Airam és una garnatxa dolça amb tocs daurants i vermells que pot ser que sigui lleugerament tèrbola perquè no s'ha filtrat. Amb aromes de postres de músic, mel de romaní, almívar i canyella. En boca, malgrat tenir una base dolça de fruites com la figa o l'orellana, té un punt àcid. Té un gust llarg, com les sobretaules de tardor.

## A taula

Recomanem servir-lo a uns 6-8 °C.

Per acompanyar... Fruits secs, formatge blau, un *coulant* de xocolata o, simplement... xocolata negra!

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

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

# OLD VINES GARNATXA 2013

## Reconeixements:

Robert Parker (The Wine Advocate):  
90 punts (Juny, 2014) - 90 punts  
(Novembre, 2013) - 92 punts (Juny,  
2012) | Decanter Asia Wine Awards:  
Medalla de bronze (Octubre, 2014)  
Stephen Tanzer: 90 punts (Setembre,  
2013) | Tim Atkin: 89 punts (Setembre,  
2013) | International Wine Challenge:  
Medalla de bronze (2013) | Jancis  
Robinson: 16,50 punts (Juliol, 2012).

## Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

## Anàlisi

Alcohol: 14% vol.  
Acidesa total: 4,04 g/l  
Acidesa volàtil: 0,42 g/l  
pH: 3,50  
SO<sub>2</sub> lliure: 33 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 68 mg/l  
Sucres: 0,9 g/l

## Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl  
Tap: suro natural 45x24 mm  
Càpsula: 100% complexe

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl  
(230x150x340 mm / 8 kg) o  
Cartró, 12 ampolles 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

Vinyes pròpies situades a la serra de l'Albera a la D.O. Empordà. Sòls arenosos i granítics. Verema a finals de setembre.

## Varietats

Lledoner negre (garnatxa tinta) 100%

## Anyada 2013

La del 2013 va ser una anyada tardana. L'hivern va ser càlid i molt sec i vam tenir molta tramuntana. La vinya va brotar un parell de setmanes més tard de l'habitual, amb un creixement vegetatiu abundant gràcies a les generoses pluges de la primavera. La verema també va començar dues setmanes més tard que de costum. Els vins tenen bons nivells d'acidesa i graus més baixos del que és habitual.

## Elaboració

Maceració prefermentativa en fred a 8 °C durant 3 dies. Fermentació amb les pells durant 12-14 dies a temperatura controlada de 26 °C. Maceració malolàctica postfermentativa en dipòsits durant 8 dies més. Tres mesos en bótes de roure francès de torrat mitjà de 500 litres de capacitat.

## Tipus de vi

Vi negre de cos mitjà.

## Nota de tast

(Març 2014) De color granat intens amb tons brillants i frescos. Aromes florals amb roses, mesc, fruita vermella, gerds, cítrics i notes de tarongina. A la boca és carnós, amb una textura suau i llisa. Tanins suaus i un roure integrat que deixa un final llarg i persistent.

## A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 14-16 °C.

Per acompanyar... Molt versàtil, carns blanques i vermelles, especialitats a la brasa, formatges curats i saborosos. Verdures a la planxa, filet de porc, xai rostit, pollastre i gall d'indi.

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

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

# CORALÍ 2014

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 13,50% vol.

Acidesa total: 4,58 g/l

Acidesa volàtil: 0,44 g/l

pH: 3,18

SO<sub>2</sub> lliure: <7 mg/l

SO<sub>2</sub> total: 50 mg/l

Sucres: <1 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tap: suro natural 45x24 mm

Càpsula: 100% complexe

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(230x150x340 mm / 8 kg) o

Cartró, 12 ampolles de 75 cl

(320x245x335 mm / 16 kg)

## Europalet

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

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

## Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl

(320x210x410 / 16 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòls de granit en pendents suaus.

## Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 100%

## Anyada 2014

El 2014 va ser un any d'alts i baixos. En general amb menys pluja i amb cops de tramuntana més suaus que altres anys. L'hivern, la primavera i la primera part de l'estiu van ser secs, però a l'agost van baixar les temperatures i van aparèixer les pluges, que van frenar la maduració. Per sort, l'aigua al setembre ens va donar una treva, fet que va permetre arribar a un nivell de maduració adequat i bones condicions per a la verema. En general, els vins són frescos i tenen un grau alcohòlic moderat, amb intensitat de fruita. Els vins negres, tenen els tanins una mica més marcats que en anys anteriors.

## Elaboració

Maceració lleugera en fred de 2 hores. Fermentació a 14 °C. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Rosat, de color pàl·lid.

## Nota de tast

(Novembre 2014) Un rosat pàl·lid del color de les pólvores de tocador, delicat i elegant. Amb aromes de cítrics, pètals de rosa, pólvores de talc, flors i fruita vermella. Fresc i delicat en nas, però amb un cos sorprenent en boca.

## A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... Els rosats són molt agraïts. Sempre queden bé amb la cuina mediterrània: peix, verdures a la brasa, arrossos, mariscs... Però, sens dubte, l'aposta guanyadora és el peix blau: les sardines a la brasa, la tonyina vermella, el salmó al forn amb llima i salsa de soja... Perfecte per a una mariscada amb amics.

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

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

# LLEDONER 2014

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 13,50% vol.  
Acidesa total: 4,53 g/l  
Acidesa volàtil: 0,39 g/l  
pH: 3,22  
SO<sub>2</sub> lliure: <7 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 41 mg/l  
Sucres: <1 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tap: suro natural 45x24 mm  
Càpsula: 100% complexe

## Caixa

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

## Europalet

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

## Formats especials

Cartró, 12 ampolles de 50 cl  
(255x200x310 / 11 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit.

## Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 100%

## Anyada 2014

El 2014 va ser un any d'alts i baixos. En general amb menys pluja i amb cops de tramuntana més suaus que altres anys. L'hivern, la primavera i la primera part de l'estiu van ser secs, però a l'agost van baixar les temperatures i van aparèixer les pluges, que van frenar la maduració. Per sort, l'aigua al setembre ens va donar una treva, fet que va permetre arribar a un nivell de maduració adequat i bones condicions per a la verema. En general, els vins són frescos i tenen un grau alcohòlic moderat, amb intensitat de fruita. Els vins negres, tenen els tanins una mica més marcats que en anys anteriors.

## Elaboració

Maceració pel·licular de 21 hores en fred. Fermentació a 14 °C, lleugera criança sobre mares. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Rosat.

## Nota de tast

(Novembre 2014) D'una juventud insultant, el Lledoner rosat és un vi al qual se li han pujat els colors a la cara. Té el color brillant de les cireres i en nas... és una llaminadura per als grans: móres, cireres i groselles, refrescades amb mandarina i un fons de violetes. Un gust que perdura i una textura que t'omple la boca i que fa que aquest vi sigui perfecte per als àpats.

## A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... El Lledoner rosat és un vi que agrada i que us farà ensalivar quan l'acompanyeu d'arrossos, pasta alla puttanesca (amb anxoves, tàperes, tomates, olives...), pizza de la bona, de la que es fa a casa amb amor... I també si l'acompanyeu de les nostres anxoves de l'Escala!

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

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

# QUINZE ROURES 2014

## Reconeixements:

International Wine Challenge (IWC):  
Commended (Maig, 2015) | Decanter World  
Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim  
Atkin: 91 punts (Setembre, 2013) | Guia Peñin  
2014: 90 punts | La Guia de vins de Catalunya  
(Tast a cegues): 9,48 punts | Jancis Robinson:  
17 punts (Juliol, 2012)

## Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Anàlisi

Alcohol: 13% vol.  
Acidesa total: 4,27 g/l  
Acidesa volàtil: 0,23 g/l  
pH: 3,13  
SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l  
Sucres: 0,6 g/l

## Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl  
Tap: suro natural 44x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl  
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

## Europallet

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



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

Vinyes plantades entre 1906 i 1976 a la zona de Rabós a la D.O. Empordà. Sòls de pissarra poc profunds i amb pendent. El lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat local que forma part de la família de la garnatxa. Deu el seu nom al color grisenc i rosat pàl·lid de la seva pell. Els ceps estan amagats entre altres ceps de carinyena (en una proporció d'un 3-4%). El lledoner blanc (garnatxa blanca) es troba a la part inferior d'una vinya de 108 anys. Totes dues es veremen a mà en caixes de 15 kg.

## Varietats

Lledoner roig (garnatxa grisa) 50% | Lledoner blanc (garnatxa blanca) 50%

## Anyada 2014

El 2014 va ser un any d'alts i baixos. En general amb menys pluja i amb cops de tramuntana més suaus que altres anys. L'hivern, la primavera i la primera part de l'estiu van ser secs, però a l'agost van baixar les temperatures i van aparèixer les pluges, que van frenar la maduració. Per sort, l'aigua al setembre ens va donar una treva, fet que va permetre arribar a un nivell de maduració adequat i bones condicions per a la verema. En general, els vins són frescos i tenen un grau alcohòlic moderat, amb intensitat de fruita. Els vins negres, tenen els tanins una mica més marcats que en anys anteriors.

## Elaboració

Elaborem les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) el premsen en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es teneixi de rosat. Una part del vi fermenta en barriques de roure francès (500 l), especialment escollides per a aquest vi, una altra part en barriques noves i les altres s'han fet servir tres vegades. Criança de 5 mesos en barrica sobre les pròpies mares fines.

## Tipus de vi

Blanc amb ciança sobre mares en barrica.

## Nota de tast

(Abril 2015) Si una paraula defineix el nostre Quinze roures és "sorprenent". Notes de flor blanca i camamilla, de farigola i anís, albercoc i poma. Les notes de la cria en barrica hi són presents, però de manera discreta. Voluminós en boca, però suficientment suau per acompanyar menjars delicats. El vi de la Bona Vida.

## A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdríem les aromes. (12-14 °C).

Per acompanyar... El Quinze roures és un gran vi per als àpats. És un vi amb cos i aromes especiades. Podem combinar-lo amb plats més intensos: calderetes de peix, arròs amb verdures, pollastre i marisc, verdures de tardor com la carbassa o escalivda de pebrot.

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

# LLEDONER ROIG 2014

## Reconeixements:

Decanter World Wine Awards: Medalla de bronze  
(Maig, 2015)

## Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Anàlisi

Alcohol: 13,25% vol.  
Acidesa total: 4,25 g/l  
Acidesa volàtil: 0,32 g/l  
pH: 3,10  
SO<sub>2</sub> lliure: 2 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 68 mg/l  
Sucre: 1 g/l

## Presentació

Ampolla: Burgundy Isis 75 cl  
Tap: suro natural 49x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl  
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

## Europallet

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



espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Viticultura

El Lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat que té la pell rosada i que és autòctona de l'Empordà i el sud de França (de Banyuls, sobretot). És de la família del Lledoner negre i el blanc (garnatxa negra i blanca). En el nostre cas, trobem aquest ceps disseminats entre la nostra carinyena més vella en una relació d'entre el 2 i el 4%. Són vinyes en vas, arrelades sobre terrenys pissarrosos i pobres. Collim el raïm mentre passem per la vinya, just quan comença a estar madur. Els rendiments són d'uns dos quilos i mig per cep.

## Varietats

Lledoner roig (garnatxa grisa) 100%

## Anyada 2014

El 2014 va ser un any d'alts i baixos. En general amb menys pluja i amb cops de tramuntana més suaus que altres anys. L'hivern, la primavera i la primera part de l'estiu van ser secs, però a l'agost van baixar les temperatures i van aparèixer les pluges, que van frenar la maduració. Per sort, l'aigua al setembre ens va donar una treva, fet que va permetre arribar a un nivell de maduració adequat i bones condicions per a la verema. En general, els vins són frescos i tenen un grau alcohòlic moderat, amb intensitat de fruita. Els vins negres, tenen els tanins una mica més marcats que en anys anteriors.

## Elaboració

Refredem el raïm abans de premsar-lo, sencer, amb la rapa. Per evitar que el vi es teneixi de color rosat, el premsat és molt suau i els rendiments molt baixos. Fermentem en bótes borgonyones de 500 litres de segon any, i deixem que els llevats autòctons facin la seva feina. Lleugera clarificació.

## Tipus de vi

Vi blanc amb criança sobre mares.

## Nota de tast

(Abril 2015) Pel color no diries mai que s'ha fet amb raïm rosat. És d'un color pàl·lid i brillant, i a la copa mostra el seu cos i la seva textura. En nas notem que s'ha fet amb molt d'amor. Té aromes de flor de taronger, camamilla, pedra i algunes espècies que el fan molt original, segurament arran del lleu pas per les barriques. En boca, ens sorprèn el volum i a la vegada una acidesa refrescant que ens enganxa sense remei.

## A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdríem les aromes. (10-12 °C).

Per acompanyar... Plats cuinats amb fonoll o api. Gambes, cloïsses i peix al forn (turbot, rap, lluç). Pensa en el Lledoner Roig la pròxima vegada que vagis a la peixateria.

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

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