

# COMABRUNA 2016

## Reconocimientos:

Decanter Asia Wine Award: Commended (Set, 2018) | Guía Peñin 2019: 93 puntos - 2015: 93 puntos - 2014: 92 puntos | Revista Decanter 2018 (Andrew Jefford): 93 puntos | Decanter World Wine Awards: Medalla de bronce (Mayo, 2015) | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional trophy (Octubre, 2014) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 puntos (Febrero, 2014) - 93 puntos (Abril, 2012) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim Atkin: 93 puntos (Septiembre, 2013) | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de plata (2013) | Jancis Robinson: 16,50 puntos (Julio, 2012) | La Guia de vins de Catalunya (Cata a ciegas 2014): 9,05 puntos.

## Copa recomendada

Riedel mod. Hermitage

## Análisis

Alcohol: 15% vol.  
Acidez total: 4,11 g/l  
Acidez volátil: 0,56 g/l  
pH: 3,43  
SO2 libre: 26 mg/l  
SO2 total: 56 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)

## Europallet

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg  
45 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Este es un vino de una sola parcela en la zona de Rabós, en la D.O. Empordà. Es la viña que habíamos soñado: cepas viejas, 111 años de edad, orientada a Levante y plantada sobre pendientes de pizarras. La tramontana la toca de refilón y el sol de Poniente la acaricia en el verano, así conseguimos buena madurez sin perder acidez. Las viñas están formadas en vaso y apenas levantan unos palmos del suelo. La poda es muy corta y los rendimientos bajísimos (2500 kilos/Ha en 2011). Vendimiamos a mano en cajas de quince kilos y seleccionamos racimos en la propia viña.

## Variedades

Cariñena 100%

## Añada 2016

Un año cálido y con valores pluviométricos por encima de la mediana, en Vilajuïga, de 618 listo. Invierno muy seco con un mes de enero termométricamente cálido. La primavera fue muy húmeda, pero las reservas de agua insuficientes para los meses de verano con temperaturas muy elevadas, exceptuando agosto, que se moderaron y la vendimia empezó una semana más tarde de lo previsto inicialmente, el 16. Rachas fuertes de tramontana tanto en invierno como en la primavera sin afectaciones en el viñedo.

## Elaboración

Maceración en frío durante 48 horas. Seguidamente, durante 15 días a 25°C. Fermentación maloláctica en barricas de distintos años en volúmenes de 500 y 700 litros, rellenas antes con el mismo vino. Elaboración con intervención mínima para respetar al máximo tanto la variedad como la añada. Filtración ligera y estabilización natural.

## Tipo de vino

Vino tinto estructurado y elegante.

## Nota de cata (octubre de 2018)

De color rubí y capa alta. Se bebe como la tinta. En nariz es complejo e intencionadamente mediterráneo. Notas de fruta negra y de cedro, de pizarra del Ampurdán y el regaliz de fondo. Aromas sutiles de violeta con un viaje intenso y placentero por el sotobosque mediterráneo. En boca es un vino con estructura y persistencia, envolvente y con muchas capas. Es complejo pero a la vez fresco. Profundo y elegante. El paladar retiene los aromas y los sabores por un tiempo largo.

## En la mesa

Recomendamos servirlo a unos 15-17 °C, en copas grandes, tipo Hermitage que permitan su aireación. Para acompañar...Confit de pato con arándanos o con naranja. También secreto, presa de solomillo de cerdo con salsa.

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