

COMABRUNA 2016

Reconeixements:

Decanter Asia Wine Award: Commended (Set., 2018) | Guia Peñin 2019: 93 punts - 2015: 93 punts - 2014: 92 punts | Revista Decanter 2018 (Andrew Jefford): 93 punts | Decanter World Wine Awards: Medalla de bronze (Maig, 2015) | Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional trophy (Octubre, 2014) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 punts (Febrer, 2014) - 93 punts (Abril, 2012) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim Atkin: 93 punts (Setembre, 2013) | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de plata (2013) | Jancis Robinson: 16,50 punts (Juliol, 2012) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues 2014): 9,05 punts.

Copa recomanada

Riedel mod. Hermitage

Anàlisi

Alcohol: 15% vol.
Acidesa total: 4,1g/l
Acidesa volàtil: 0,56 g/l
pH: 3,43
SO₂ lliure: 26 mg/l
SO₂ total: 56 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

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

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Aquest vi surt d'una sola parcel·la. És la vinya amb la qual havíem somiat: ceps vells, de 111 anys, orientada a llevant i plantada sobre pendents de pissarra. La tramuntana la toca de biaix i el sol de ponent l'acaricia a l'estiu, així que aconseguim un bon nivell de maduresa sense perdre acidesa. Les vinyes són en vas i amb prou feines aixequen uns pams de terra. La poda és molt curta i té uns rendiments baixíssims (2500 kgrs/ha el 2011). El raïm es cull a mà en caixes de quinze quilos i seleccionem a la mateixa vinya.

Varietats

Carinyena 100%

Anyada 2016

Un any càlid i amb valors pluviomètrics per sobre de la mitjana, a Vilajuïga, de 618 litres. Hivern molt sec amb un mes de gener termomètricament càlid. La primavera va ser molt humida, però les reserves d'aigua van ser insuficients per als mesos d'estiu, amb temperatures molt elevades, tret de l'agost, que es van moderar i la verema va començar una setmana més tard del previst inicialment, el 16. Ràfegues fortes de tramuntana tant a l'hivern com a la primavera sense afectacions a la vinya.

Elaboració

Maceració en fred durant 48 hores. Seguidament, durant 15 dies a 25°C. Fermentació malolàctica en bótes de diferents anys en volums de 500 i 700 litres, reomplertes abans amb el mateix vi. Elaboració amb intervenció mínima per respectar al màxim tant la varietat com l'anyada. Filtració lleugera i estabilització natural.

Tipus de vi

Vi negre estructurat i elegant.

Nota de tast (octubre de 2018)

De color robí i capa alta. Es veu com la tinta. En nas és complex i intencionadament mediterrani. Notes de fruita negra i de cedre, dels esquistos de l'Empordà i la regalèssia de fons. Aromes subtils de violeta amb un viatge intens i plaent pel sotabosc mediterrani. En boca, és un vi amb estructura i persistència, envoltant i amb moltes capes. És complex però alhora fresc. Profund i elegant. El paladar reté les aromes i els sabors per un temps llarg.

A taula

Recomanem servir-lo a uns 15-17 °C, en copes grosses tipus Hermitage, que permetin que s'aïregi. Per acompanyar... Confit d'ànec amb nabius o taronja. També secret, presa o filet de porc.

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

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