

EFÍMERA 2018

Reconocimientos y premios

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,50% vol.

Acidez total: 3,8 g/l

Acidez volátil: 0,56 g/l

pH: 3,35

SO₂ libre: 20 mg/l

SO₂ total: 37 mg/l

Azúcares: 0,4 g/l.

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl.

Tapón: corcho natural 44x24 mm.

Cápsula: 100% complexe.

Caja

Cartón, 6 ampolles de 75 cl.

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos propios de la D.O. Empordà, situados en Vilajuïga, cerca de la bodega. Suelos graníticos con pendientes suaves.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 100%

Añada 2018

Una añada marcada por una baja pluviometría, muy por debajo de la mediana de los últimos años que se ha situado en los 550mm3 anuales. El año ha sido caluroso sobre todo los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio pero sin agua a final de verano La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento. Inicio de vendimia el 13 de agosto con las variedades blancas más tempranas y finalización el 1 de octubre en los viñedos muy viejos de Rabós.

Elaboración

Vino ecológico de maceración carbónica, muy pura, elaborado con la uva entera. Fermentado a 24°C en depósitos de acero inoxidable. Filtración ligera.

Tipo de vino

Vino ecológico de maceración carbónica.

Nota de cata (octubre de 2018)

De color cereza, brillante y con ribetes azulados. Aromas intensos de fruta roja y negra, entre cerezas y moras, con un fondo que recuerda a las cookies de chocolate. En boca tiene un paso sedoso, delicado y agradable, con notas florales sutiles de fondo. Es un vino con acidez y con volumen, de pos gusto largo, que invita a beber y a celebrar el momento.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 13-16 °C.

Excelente para aperitivos y carnes blancas a la plancha. Ideal también para acompañar platos de pasta, pescados de raspa y cremas. Se puede tomar, también, solo.

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

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