

OLD VINES GARNACHA BLANCA 2017

Reconeixements:

Grenache du Monde: Medalla de plata (Febrer, 2016) | 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: 12,5% vol.
Acidesa total: 3,7 g/l
Acidesa volàtil: 0,1 g/l
pH: 3,2
SO₂ lliure: 26 mg/l
SO₂ total: 73 mg/l
Sucres: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap de rosca
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./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 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

100% Lledoner negre (garnatxa negra)

Anyada 2017

L'anyada 2017 ha estat marcada per una pluviometria inferior a la mitjana dels últims anys situada en els 550 litres anuals, i temperatures més altes. L'hivern va ser fred i plujós en contrast amb l'estiu, que va ser calorós i sense pluja, com la primavera. Les ràfegues més intenses de tramuntana es van viure els mesos de febrer i maig, sense afectacions a la vinya. 2017 ha estat un any essencialment càlid que es va fer evident amb l'avançament de la verema. L'iniciem el 9 d'agost amb les varietats blanques a Vilajuïga i Roses. En relació als vins, els nivells d'alcohol han estat equilibrats, amb una bona acidesa, la qual cosa es tradueix en vins blancs i rosats aromàtics i refrescants i negres amb un bon nivell de subtilesa i complexitat.

Elaboració

Maceració prefermentativa en fred a 8°C durant 24 h. Fermentació a temperatura controlada de 16° C. Criança sobre mares durant 4 mesos. Filtració lleugera. Selecció de llevats propis de la vinya.

Tipus de vi

Vi blanc amb criaça.

Nota de tast

De color groc pàl·lid, amb ribet verdós. En nas és franc, amb intensitat aromàtica elevada. Destaquen les notes de fruita d'òs com el préssec. Fons fresc i balsàmic. Es reivindica especialment el fonoll. Un vi vibrant, que convida a beure més.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 14-16 oC.

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 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com