

GARNATXA OLD VINES 2017

Reconocimientos:

Mundus Vini: Medalla de Plata (Septiembre 2018) | Asia Wein Trophy: Medalla de Oro (Agosto, 2018) | Berliner Wein Trophy: Medalla de Plata (Julio, 2018) | Grenaches du Monde: Medalla de Plata (Febrero, 2016) | Robert Parker (The Wine Advocate): 90 puntos (Junio, 2014) - 90 puntos (Noviembre, 2013) - 92 puntos (Junio, 2012) | Decanter Asia Wine Awards: Medalla de bronce (Octubre, 2014) Stephen Tanzer: 90 puntos (Septiembre, 2013) | Tim Atkin: 89 puntos (Septiembre, 2013) | International Wine Challenge: Medalla de bronce (2013) | Jancis Robinson: 16,50 puntos (Julio, 2012).

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 12,5% vol.
Acidez total: 3,7 g/l
Acidez volátil: 0,1 g/l
pH: 3,2
SO₂ libre: 26 mg/l
SO₂ total: 73 mg/l
Azúcares: 1 g/l

Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl
Tapón: corcho natural 45x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

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

Europalet

100 c./6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
60 c/p 12 b 80x120x180 cm / 960 kg

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad situados en la Serra de l'Albera de la D.O. Empordà. Suelos arenosos y graníticos. Vendimia a finales de septiembre.

Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra)

Añada 2017

La añada 2017 ha estado marcada por una pluviometría inferior a la media de los últimos años situada en los 550 litros anuales y temperaturas más altas. El invierno fue frío y lluvioso en contraste con el verano, que fue caluroso y sin lluvia, como la primavera. Las rachas más intensas de tramontana se vivieron los meses de febrero y mayo, sin consecuencias negativas para el viñedo. 2017 ha sido un año esencialmente cálido que se hizo evidente con el adelanto de la vendimia. La iniciamos el 9 de agosto con las variedades blancas en Vilajuïga y Roses. La campaña finaliza en la finca de Mas Marés en el Parc Nacional del Cap de Creus el 25 de septiembre. En lo referente al vino, los niveles de alcohol han sido equilibrados, con una buena acidez que se traduce en vinos blancos y rosados aromáticos y refrescantes y tintos con un buen nivel de sutileza y complejidad.

Elaboración

Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 2 días. Fermentación con las pieles durante 10-12 días a temperatura controlada de 24°C. Fermentación maloláctico en depósitos de acero inoxidable durante 10 días más. Crianza sobre lías. Filtración ligera.

Tipología de vino

Vino tinto de cuerpo medio, sin paso por bóta

Nota de cata

Una garnacha de manual. De color rojo rubí y aromas de fruta roja y negra en nariz. Un vino mediterráneo, fresco, con densidad y textura suave en el paso por boca. Fondo balsámico con recuerdos a hierbas aromáticas. Toques minerales y esencia mediterránea en un vino muy versátil para los maridajes.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 14-16 °C.

Para acompañar... Muy versátil, con carnes blancas y rojas, especialidades a la brasa, quesos curados y sabrosos. Verduras a la plancha, filete de cerdo, pollo y pavo o cordero asado.

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

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