

GARNATXA OLD VINES 2017

Reconeixements:

Mundus Vini: Medalla de Plata (Setembre 2018) |
Asia Wein Trophy: Medalla d'Or (Juliol 2018) |
Berliner Wein Trophy: Medalla de Plata (Agost, 2018)
| Grenacehs 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
Sucre: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm
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
60 c./p. 12 a. 80x120x180 cm / 996 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 subtileza i complexitat.

Elaboració

Maceració prefermentativa en fred a 8°C durant 2 dies. Fermentació amb les pells durant 10-12 dies a temperatura controlada de 24°C. Fermentació malolàctica en dipòsits de inox durant 10 dies més. Criança sobre les seves mares. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre de cos mitjà, sense pas per barrica

Nota de tast

Una garnatxa de manual. De color vermell robí i aromes de fruita vermella i negra en nas. Un vi mediterrani, fresc, amb densitat i textura suau en el pas per boca. Fons balsàmic amb records d'herbes aromàtiques. Tocs minerals i essència mediterrània, en un vi molt versàtil per als maridatges.

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