

QUINZE ROURES 2017

Reconeixements:

Guia Peñín 2019: 90 punts - 2015: 90 punts - 2014: 90 punts | Mundus Vini: Medalla de plata (Setembre, 2015) | International Wine Challenge (IWC): Commended (Maig, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim Atkin: 91 punts (Setembre, 2013) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues): 9,48 punts | Jancis Robinson: 17 punts (Juliol, 2012)

Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Anàlisi

Alcohol: 13% vol.
Acidesa total: 4,1 g/l
Acidesa volàtil: 0,23 g/l
pH: 3,2
SO₂ lliure: 27 mg/l
SO₂ total: 95 mg/l
Sucres: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 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

Vinyes plantades entre 1906 i 1976 a la zona de Rabós a la D.O. Empordà. Sòls de pissarra poc profunds i amb pendent. El lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat local que forma part de la família de la garnatxa. Deu el seu nom al color grisenc i rosat pàl·lid de la seva pell. Els ceps estan amagats entre altres ceps de carinyena (en una proporció d'un 3-4%). El lledoner blanc (garnatxa blanca) es troba a la part inferior d'una vinya de 108 anys. Totes dues es veremen a mà en caixes de 15 kg.

Varietats

Lledoner roig (garnatxa grisa) 50% | Lledoner blanc (garnatxa blanca) 50%

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 subtilitat i complexitat.

Elaboració

Elaboració de les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) es premsa en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es teneixi de rosat. Una part del vi fermenta en inox, una altra en barriques de roure francès (500 l), especialment escollides per a aquest vi, i en barriques noves i un 20% en ou de ciment per buscar la complexitat. Criança de 5 mesos amb les mares.

Tipus de vi

Blanc amb ciança sobre mares en barrica.

Nota de tast

Frescor i cremositat en un vi blanc amb intensitat aromàtica. Notes de fruita blanca com ara pera i poma i també de meló. En boca és salí, voluminós, profund i té un pas vellutat. És fresc, amb un punt de mineralitat que el fa especialment àgil i amable. És un vi seductor i versàtil que harmonitza amb cuina empordanesa.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdriem les aromes. (12-14 °C). Per acompanyar... El Quinze roures és un gran vi per als àpats. És un vi amb cos i aromes especiades. Podem combinar-lo amb plats més intensos: calderetes de

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

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