

SOL I VENT 2017

Reconocimientos:

Mundus Vini: Medalla de oro (Septiembre, 2015) |
Vinari de plata a los mejores tintos jóvenes
(Octubre, 2014).

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 14% vol.
Polifenoles totales: 58
Acidez total: 3,39 g/l
Acidez volátil: 0,45 g/l
pH: 3,52
SO₂ libre: 25 mg/l
SO₂ total: 54 mg/l
Azúcares: 0,45 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl
Tapón: corcho natural 49x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Formatos especiales

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
45 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

espelt
Viticultors de l'Empordà

Espelt Viticultors, SL.

Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona)
SPAIN. TEL. (+34) 972 531 727
export@espeltviticultors.com
www.espeltviticultors.com



Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà, plantados hace doce años sobre suelos de glaci granítico, al pie de la Sierra de la Albera, en el extremo este de los Pirineos. Los viñedos se encuentran alrededor de la bodega y los cultivamos siguiendo los planteamientos de la viticultura ecológica, hacia donde queremos encaminar nuestros vinos. Las variedades elegidas son el Lledoner negre (Garnacha tinta) debido a su capacidad para crecer bien en aquellas zonas con más tramontana; el Monastrell: una variedad de ciclo largo que pasa por un proceso de poda de dos etapas para ajustar su dominancia apical; y el Syrah: que se encuentra protegido del viento por la Garnacha. Toda la vendimia se realiza a mano. Una mezcla 100% mediterránea.

Variedades

53% Lledoner negre (garnacha) | 17% Syrah | 20% Monastrell

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

Se recoge toda la uva a mano. Maceración prefermentativa en frío. Cada parcela se fermenta por separado y entra un bajo porcentaje de uva con rapa. Fermentación maloláctica y crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable. El vino no se clarifica, se estabiliza de manera natural durante el invierno. Filtración muy ligera. todo el proceso se realiza siguiendo los estrictos parámetros del Consell Català de la Producció Agrària Ecològic (CCPAE).

Tipo de vino

Tinto con cuerpo, sin barrica. Crianza sobre lías.

Nota de cata

Maridaje de sol y viento en la botella; la mediterraneidad embotellada. De color violeta intenso, un vino 100% ampurdanés que destaca por su intensidad aromática. En nariz, predomina la fruta negra por encima de la roja. Fondo balsámico y de sotobosque mediterráneo (romero...) y de resina de pino. Aparecen las notas especiadas y delicadamente el regaliz. Es un vino fresco y goloso, de taninos redondos con un fondo mineral en homenaje a los suelos de pizarra del Ampurdán.

En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, alrededor de 14 °C, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. Para acompañar... Pastas con salsa boloñesa. Verduras a la brasa. Pollo asado con hierbas de Provenza. Embutidos de los ricos: lomo ibérico, butifarra, etc. Quesos semicurados.