

VIDIVÍ 2015

Reconeixements:

Decanter Asia Wine Awards: Commended (Octubre, 2014) | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de plata (2013) | Guia Gourmets (Los Mejores Vinos de España 2014): 91 punts.

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 14% vol.
Acidesa total: 3,57 g/l
Acidesa volàtil: 0,41 g/l
pH: 3,60
SO₂ lliure: 31 mg/l
SO₂ total: 61 mg/l
Sucre: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: corcho natural 44x24 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./6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
60 c./12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 12 ampolles de 50 cl
(255x200x310 / 11 kg)
Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lòs sobre granit.

Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 80% | Merlot 10% | Cabernet Sauvignon 10 %

Anyada 2015

Un any molt càlid comparable a les anyades de 2010 i de 2003. Pluviometria escassa, hivern sec i primavera sense gaire pluja, al voltant de 100 litres durant els tres mesos d'estació. A l'estiu, les pluges de finals de juliol i les temperatures moderades de l'agost van frenar lleugerament les maduracions. La collita va començar el 10 d'agost amb les varietats blanques. Tramuntana amb ràfegues fortes i molt fortes durant el mes de maig.

Elaboració

Maceració prefermentativa a 8 °C. Fermentació durant 18 dies a 25 °C en acer inoxidable. Criança de 8 mesos en bariques de roure francès de torrat mitjà (228 l). Filtració lleugera.

Tipus de vi

Negre de cos mitjà, amb pas per bariques.

Nota de tast

De color lil·lós, amb capa alta, el color brillant de les prunes negres. Aromes de fruita negra i vermella amb tocs balsàmics i notes torrades subtils. En airejar la copa, apareixen les aromes florals de violeta i les herbes mediterrànies com la farigola. En boca, té una acidesa marcada, que li donarà vida, i un taní vellutat. És ferm i de post gust llarg. Un vi de tall modern molt versàtil i gastronòmic.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 15-17 °C.

Per acompanyar... Carns de caça, plats de cullera i coccions llargues, pastes farcides, carns amb salsa.

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