

VIDIVÍ 2016

Reconocimientos:

Guia Peñín 2019: 90 puntos | Decanter Asia Wine Awards: Commended (Octubre, 2014) | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de plata (2013) | Guía Gourmets (Los Mejores Vinos de España 2014): 91 puntos.

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 14,5% vol.
Acidez total: 3,48 g/l
Acidez volátil: 0,53 g/l
pH: 3,6
SO₂ libre: 29 mg/l
SO₂ total: 46 mg/l
Azúcares: 1 g/l

Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl
Tapón: corcho natural 44x24 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

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

Formatos especiales

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

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad de la D.O. Empordà. Suelos franco arcillosos sobre granito.

Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 80% | Merlot 10% | Cabernet Sauvignon 10 %

Añada 2016

Un año cálido y con valores pluviométricos por encima de la mediana, en Vilajuiga, de 618 listo. Invierno muy seco con un mes de enero termométricamente cálido. La primavera fue muy húmeda, pero las reservas de agua insuficientes para los meses de verano con temperaturas muy elevadas, exceptuando agosto, que se moderaron y la vendimia empezó una semana más tarde de lo previsto inicialmente, el 16. Rachas fuertes de tramontana tanto en invierno como en la primavera sin afectaciones en el viñedo.

Elaboración

Maceración prefermentativa a 8 oC. Fermentación durante 18 días a 25 oC en acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500 y 700 litros de capacidad. Filtración ligera.

Tipología de vino

Vino tinto ecológico

Nota de cata

De color violeta, con capa alta, el color brillante de las ciruelas negras. Aromas intensos de fruta negra y roja con toques balsámicos y notas mentoladas. Al airear la copa aparecen aromas florales de violeta y de hierbas mediterráneas como la farigola. En boca, tiene una acidez marcada, que le dará vida y un tanino aterciopelado. Es versátil, moderno y gastronómico.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 15-17 °C.

Para acompañar... Carnes de caza, platos de cuchara y cocciones largas, pastas rellenas y carnes con salsa.

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