

CORALÍ 2019

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,3% vol.

Acidez total: 3,86 g/l

Acidez volátil: 0,1 g/l

pH: 3,31

SO₂ libre: 16 mg/l

SO₂ total: 51 mg/l

Azúcares: 0,4 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl.

Tapón: corcho natural 45x24 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

80 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

48 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl.

(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos de granito en pendientes suaves.

Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra)

Añada 2019

El año 2019 ha sido un año marcado por un invierno frío y episodios fuertes de lluvia durante los meses de septiembre a diciembre. Los datos pluviométricos se sitúan cerca de la media de los últimos años de 550 mm anuales. La primavera ha sido poco lluviosa y en verano prácticamente no ha habido precipitaciones y las temperaturas han sido muy cálidas. La tramontana, viento característico del Empordà, ha soplado fuerte en algunos momentos del invierno y de la primavera, con algunos episodios de ráfagas fuertes en mayo. Hemos empezado la vendimia el 20 de agosto con las variedades blancas en Vilajuïga y Roses, y hemos continuado después por el resto de las fincas.

Elaboración

Mosto sin maceración. Desfangado estático. Sólo utilizamos el mosto flor. Fermentación a 14 °C durante 15 días máximo y con la mínima intervención. Filtración estéril.

Tipología de vino

Rosado ecológico.

Nota de cata

De color salmón pálido, limpio y brillante. Una nariz elegante con presencia de aromas de fruta blanca, principalmente pera y de hueso. Es elegante, fresco y amable, con notas florales sutiles de pétalos de rosa, de fondo. En boca es amable, fresco, de paso ligero y cremoso. Se reivindican las notas cítricas, principalmente de mandarina, y tiene una acidez marcada que lo hace muy adecuado para acompañar platos de mar.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo en fresco en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... Los rosados son muy agradecidos. Siempre quedan bien con la cocina mediterránea; pescado, verduras a la brasa, arroces, mariscos... Pero sin duda la apuesta ganadora es el pescado azul: sardinas a la brasa, atún rojo, salmón al horno con lima y salsa de soja. Perfecto para una mariscada con amigos.