

# CORALÍ 2020

## Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Anàlisi

Alcohol: 13,9% vol.  
Acidesa total: 3,69/l  
Acidesa volàtil: 0,23 g/l  
pH: 3,28  
SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 48 mg/l  
Sucre: 0,4 g/l

## Presentació

Ampolla: Bordelesa Stylus blanca 75 cl  
Tap: suro natural 45x24 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

80 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg  
48 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

## Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl  
(320x210x410 / 16 kg)



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòls de granit en pendents suaus.

## Varietats

100% Lledoner negre (garnatxa negra)

## Anyada 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més difícils de les viscudes fins ara. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem començat la verema el 13 d'agost.

## Elaboració

Most sense maceració. Desfangat estàtic. Només utilitzem el most flor. Fermentació a 14 °C durant 15 dies màxim i amb la mínima intervenció. Filtració estèril.

## Tipus de vi

Rosat ecològic.

## Nota de tast

De color salmó pàl·lid, net i brillant. Un nas elegant amb presència d'aromes de fruita blanca, principalment pera, i de fruites d'os. És elegant, fresc i amable, amb notes florals subtils de pètals de rosa, de fons. En boca és amable, fresc, de pas lleuger i cremós. Es reivindiquen les notes cítriques, principalment de mandarina, i té una acidesa marcada que el fa molt bo per acompanyar plats de mar.

## A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 8-9 °C i mantenir-lo en fresc en una glaçonera amb aigua, gel i sal.

Per acompanyar... Els rosats són molt agraïts. Sempre queden bé amb la cuina mediterrània: peix, verdures a la brasa, arrossos, mariscs... Però, sens dubte, l'aposta guanyadora és el peix blau: les sardines a la brasa, la tonyina vermella, el salmó al forn amb llima i salsa de soja... Perfecte per a una mariscada amb amics.

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

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