

LLEDONER ROIG 2018

Reconeixements:

Guia Peñín 2021: 92 punts - 2019: 93 punts - 2015: 92 punts (Octubre, 2015) | Grenaches du Monde: Medalla de bronze (Febrer, 2016) | Decanter World Wine Awards: Medalla de bronze (Maig, 2015)

Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Anàlisi

Alcohol: 12,50% vol.
Acidesa total: 4,17 g/l
Acidesa volàtil: 0,13 g/l
pH: 3,1
SO₂ lliure: 21 mg/l
SO₂ total: 78 mg/l
Sucre: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Isis 75 cl
Tap: suro natural 49x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

Europallet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

El Lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat que té la pell rosada i que és autòctona de l'Empordà i el sud de França (de Banyuls, sobretot). És de la família del Lledoner negre i el blanc (garnatxa negra i blanca). En el nostre cas, trobem aquest ceps disseminats entre la nostra carinyena més vella en una relació d'entre el 2 i el 4%. Són vinyes en vas, arrelades sobre terrenys pissarrosos i pobres. Collim el raïm mentre passem per la vinya, just quan comença a estar madur. Els rendiments són d'uns dos quilos i mig per cep.

Varietats

Lledoner roig (garnatxa grisa) 100%

Anyada 2018

Una anyada marcada per una baixa pluviometria, sobretot a Vilajuïga, de 370 mm molt per sota de la mitjana dels últims anys que se situa en els 550 mm anuals. L'any ha estat calorós sobretot els mesos d'estiu i amb un hivern poc fred, només amb algunes mínimes a finals de febrer i a principis de març. Primavera amb pluges entre març i juny però sense aigua a l'estiu. La tramuntana s'ha manifestat sobretot a l'hivern i a la primavera, al març, amb fortes ratxes de vent. Inici de la verema el 29 d'agost.

Elaboració

Refredem el raïm abans de premsar-lo, sencer, amb la rapa. Fem un premsat directe per evitar que el vi es teneixi de color rosat. Rendiment molt baix. Extracció del most i desfangat estàtic. Fermentació parcial en inox i després pas per ou de formigó, amb les mares en suspensió, durant 6 mesos.

Tipus de vi

Vi blanc amb criança sobre mares.

Nota de tast (octubre de 2018)

Color groc brillant, amb cos i estructura. En nas destaquen les aromes salines, com també la flor de taronger, la camamilla, la pedra foguera, les espècies balsàmiques i un fons mentolat que el fa molt singular. Voluminós i seductor en boca, amb una acidesa marcada que el fa vibrant i llarg, persistent. Un blanc amb tensió i longitud, molt gastronòmic, que harmonitza amb els plats de mar i muntanya de l'Empordà. Complex i autèntic, un reflex de la franquesa de la varietat

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdríem les aromes. (10-12 °C). Per acompanyar... Plats cuinats amb fonoll o api. Gambes, cloïsses i peix al forn (turbot, rap, lluç). Pensa en el Lledoner Roig la pròxima vegada que vagis a la peixateria.

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