

LLEDONER ROSAT 2019

Premios y reconocimientos

Vinari de Plata 2018 (Lledoner Rosat 2017)

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,1% vol.

Acidez total: 3,59 g/l

Acidez volátil: 0,19 g/l

pH: 3,31

SO₂ libre: 16 mg/l

SO₂ total: 66 mg/l

Azúcares: 1 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

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)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelo franco arcilloso sobre granito.

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

Maceración pelicular durante 18 horas a 10 °C. Desfangado estático y fermentación a 14 °C durante 15 días. Ligera crianza sobre lías 2 meses. Filtración estéril.

Tipología de vino

Rosado ecológico

Nota de cata

De color rosa intenso, limpio y brillante. En nariz, predominan los aromas de fruta roja y especialmente la frambuesa, con un fondo cítrico y un punto floral. Es un vino goloso con toques salinos, fresco y versátil. Acidez marcada en boca, directo y franco, con un paso agradable, delicado y envolvente. Persistente e ideal para acompañar las comidas basadas en la pasta y con un punto de sal.

En la mesa

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

Para acompañar... El Lledoner rosado es un vino que gusta y que os hará salivar cuando lo acompañéis con arroces, pasta alla puttanesca (con anchoas, tomates, olivas, taperas...), pizza de la buena, de la que se cocina en casa con amor. Y también si lo armonizáis con las anchoas de l'Escala.