

QUINZE ROURES 2019

Reconeixements:

Decanter Asia Wine Award: Medalla de plata (Set, 2018) | Guia Peñín 2021: 90 punts - 2019: 90 punts - 2015: 90 punts - 2014: 90 punts | Mundus Vini: Medalla de plata (Setembre, 2015) | International Wine Challenge (IWC): Commended (Maig, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim Atkin: 91 punts (Setembre, 2013) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues): 9,48 punts | Jancis Robinson: 17 punts (Juliol, 2012)

Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Anàlisi

Alcohol: 13,2% vol.
Acidesa total: 4,01 g/l
Acidesa volàtil: 0,24 g/l
pH: 3,2
SO₂ lliure: 22 mg/l
SO₂ total: 80 mg/l
Sucres: 0,4 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 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

Espelt Viticultors, SL.

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



Viticultura

Vinyes plantades entre 1906 i 1976 a la zona de Rabós a la D.O. Empordà. Sòls de pissarra poc profunds i amb pendent. El lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat local que forma part de la família de la garnatxa. Deu el seu nom al color grisenc i rosat pàl·lid de la seva pell. Els ceps estan amagats entre altres ceps de carinyena (en una proporció d'un 3-4%). El lledoner blanc (garnatxa blanca) es troba a la part inferior d'una vinya de 108 anys. Totes dues es veremen a mà en caixes de 15 kg.

Varietats

Lledoner blanc 60% | Lledoner roig 40%

Anyada 2019

L'any 2019 ha sigut un any marcat per un hivern fred i episodis forts de pluja durant els mesos de setembre a desembre. Les dades pluviomètriques se situen vora la mitjana dels últims anys de 550 mm anuals. La primavera ha estat poc plujosa i a l'estiu pràcticament no hi ha hagut precipitacions i les temperatures han estat molt càlides. La tramuntana, vent característic de l'Empordà, ha bufat fort en alguns moments de l'hivern i de la primavera, amb alguns episodis de ràfegues fortes el maig. Hem començat la verema el 20 d'agost veremant varietats blanques a Vilajuïga i Roses, continuant després per la resta de les finques.

Elaboració

Elaboració de les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) es premsa en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es tenyeixi de rosat. Una part del vi fermenta en inox, una altra en barriques de roure francès (500 l), especialment escollides per a aquest vi, i en barriques noves i un 20% en ou de ciment per buscar la complexitat. Criança de 5 mesos amb les mares.

Tipus de vi

Blanc amb ciança sobre mares en barrica.

Nota de tast

Frescor i cremositat en un vi blanc amb intensitat aromàtica. Notes de fruita blanca com ara pera i poma i també de meló. En boca és salí, voluminós, profund i té un pas vellutat. És fresc, amb un punt de mineralitat que el fa especialment àgil i amable. És un vi seductor i versàtil que harmonitza amb cuina empordanesa.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdriem les aromes. (12-14 °C). Per acompanyar... El Quinze roures és un gran vi per als àpats. És un vi amb cos i aromes especiades. Podem combinar-lo amb plats més intensos: calderetes de peix, arròs amb verdures, pollastre i marisc, verdures de tardor com la carbassa o escalivda de pebrot.