

SAULÓ 2019

Reconocimientos:

La Guia de Vins de Catalunya 2019: 9.32 puntos | Asia Wein Trophy: Medalla de Oro (Julio 2018) | Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro (Agosto, 2018) | Concours les Prix du Public des Jardins (Canadá): Medalla de oro (Febrero, 2012) | Vinari de Bronce especial de la DO Empordà (Octubre, 2014) | Vinari de Oro al mejor tinto joven (Octubre, 2014).

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 14,8% vol.
Acidez total: 3,9 g/l
Acidez volátil: 0,38 g/l
pH: 3,5
SO₂ libre: 27 mg/l
SO₂ total: 33 mg/l
Azúcares: 0,4 g/l

Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl
Tapón: corcho natural 45x24 mm
o tapón de rosca bajo petición
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

100 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
60 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. Granito descompuesto de tipo glacis en la vertiente de la Serra de l'Albera.

Variedades

70% Lledoner negre (garnacha tinta) | 30% Carinyena

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

Elaboración de cada parcela por separado y se entra una pequeña parte de la uva con rapa. Maceración prefermentativa en frío de 36 horas. Fermentación de la cariñena a 25 °C y del lledoner negre (garnacha) a 25 °C, hasta un máximo de 30 °C. Crianza sobre sus lías durante cuatro meses. Filtración ligera.

Tipología de vino

Vino tinto ecológico

Nota de cata

De color rojo rubí, de capa alta. En nariz, notas de fruta negra, sobre un fondo especiado, de bosque mediterráneo y notas de caramelo. El paso por boca es balsámico, agradable y aterciopelado. Retornan los aromas de fruta roja y de miel y destaca por su equilibrio. Es un vino sin aristas, sutil y persistente, fácil de beber y de pos gusto largo.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 13-14°C, ligeramente fresco.

Para acompañar... Siempre que queramos tomar vino tinto y que la comida sea ligera: filete de cerdo a la brasa, pollo, verduras a la brasa, pasta con salsa de tomate, tortillas...