

SAULÓ 2019

Reconeixements:

Asia Wein Trophy: Medalla d'Or (Juliol 2018) |
Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or (Agost, 2018) |
Concours les Prix du Public des Jardins (Canadà):
Medalla d'or (Febrer, 2012) | Vinari de Bronze
especial de la DO Empordà (Octubre, 2014) | Vinari
d'Or al millor negre jove (Octubre, 2014).

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 14,8% vol.
Acidesa total: 3,9 g/l
Acidesa volàtil: 0,38 g/l
pH: 3,5
SO₂ lliure: 27 mg/l
SO₂ total: 33 mg/l
Sucres: 0,4 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm o
tap de rosca disponible sota comanda
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

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

Formats especials

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



espelt
Víticultors de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Granits descompost de tipus glacis al vessant de la serra de l'Albera.

Varietats

50% Lledoner negre (garnatxa) | 50% Carinyena

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 cada parcel·la per separat i s'entra una petita part de raïm amb rapa. Maceració prefermentativa en fred de 36 hores. Fermentació de la carinyena a 25 °C i del lledoner negre (garnatxa negra) a 25 °C, fins a un màxim de 30 °C. Criança sobre les seves mares durant quatre mesos. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre ecològic

Nota de tast

De color vermell robí, de capa alta. En nas, notes de fruita negra, sobre un fons especiat, de bosc mediterrani i notes de caramel. El pas per boca és balsàmic, agradable i vellutat. Retornen les aromes de fruita de fruita vermella i de mel, i destaca pel seu equilibri. És un vi sense arestes, subtil i persistent, fàcil de beure i de post gust llarg.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 13-14 °C, lleugerament fresc.

Per acompanyar... Sempre que vulguem beure vi negre i que el menjar sigui lleuger: filet de porc a la brasa, pollastre, verdures a la brasa, pasta amb salsa de tomata, truites...

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