

SOL I VENT 2019

Reconeixements:

Decanter Asia Wine Award: Medalla de bronze (Setembre, 2018) | Guia Peñín 2021: 90 punts - 2019 - 89 punts | Munus Vini: Medalla d'Or (Setembre, 2015) | Vinari de Plata 2014 Negres Joves | Vinari de Plata 2020 Negres Joves.

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 15% vol.
Acidesa total: 3,68 g/l
Acidesa volàtil: 0,4 g/l
pH: 3,58
SO₂ lliure: 21 mg/l
SO₂ total: 50 mg/l
Sucre: 1,3 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 49x24 mm
Càpsula: 100% complexe

Caixa

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

Formats especials

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 pròpies a la D.O. Empordà, plantades fa dotze anys sobre sòls de glaci granític, al peu de la serra de Verdera, al final dels Pirineus. Les vinyes es troben al voltant del celler i les cultivem segons els criteris de la viticultura ecològica, que és cap on volem encaminar els nostres vins. Les varietats escollides són el lledoner negre (garnatxa negra), per la seva capacitat de créixer bé a les zones on bufa més la tramuntana; el monastrell (mouvedre), una varietat de cicle llarg que passa per un procés de poda de dues etapes per ajustar la seva dominància apical; i el sirà, que es troba protegit del vent per la garnatxa. Una barreja 100% mediterrània.

Varietats

63% Lledoner negre (garnatxa) | 17% Syrah | 20% Monastrell

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

Es cull tot el raïm a mà. Maceració prefermentativa en fred. Cada parcel·la es fermenta per separat i s'entra un baix percentatge de raïm amb rapa. Fermentació malolàctica i criança sobre les mares en dipòsits d'acer inoxidable. El vi no es clarifica, s'estabilitza de manera natural durant l'hivern. Filtració molt lleugera. Tot el procés es fa seguint els estrictes paràmetres del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Tipus de vi

Vi negre ecològic amb cos, sense pas per berrica.

Nota de tast

Maridatge de sol i vent a l'ampolla; la mediterraneïtat embotellada. De color violeta intens, un vi 100% empordanès, que destaca per la seva intensitat aromàtica. En nas, predomina la fruita negra sobre la vermella. Fons balsàmic i de sotabosc mediterrani (romaní, cap d'ase i farigola) i de resina de pi. Apareixen les notes especiades i delicadament la regalèsia. És un vi fresc i golós, de taní rodó amb un fons mineral en homenatge als sòls d'esquistos de l'Empordà.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, 12 oC, no massa fred, o ens perdrem les aromes. Per acompanyar... Pasta acompanyada amb salsa bolonyesa, amb tomata i orenga. Verdures a la brasa. Pollastre rostit amb herbes de Provença. Embotits dels més bons: llom ibèric, botifarra, etc. Formatges semicurats.