

SOL I VENT BLANC 2019

Reconocimientos:

La Guia de Vins de Catalunya 2019: 9.29 puntos |
Guía Peñín 2021: 89 puntos

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 13,7% vol.
Acidez total: 3,82 g/l
Acidez volátil: 0,25 g/l
pH: 3,3
SO₂ libre: 25 mg/l
SO₂ total: 69 mg/l
Azúcares: 0,4 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl
Tapón: corcho natural 49x24 mm
Cápsula: 100% complexe

Caja

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

Formatos especiales

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg
45 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos en los "terramprims" de Vilajuïga alrededor de la bodega sobre parcelas de suelos graníticos.

Variedades

Lledoner blanc (garnacha blanca 60%), macabeu (38%) i lledoner roig (garnacha gris 2%).

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

El vino macera con las lías durante 4 meses en depósitos de inox.

Tipo de vino

Vino blanco de uva ecológica, el primer blanco ecológico de Espelt.

Nota de cata

Vino franco, de acidez marcada, con cierta complejidad por el trabajo realizado con la madre. Es deliberadamente fresco. En nariz, notas de fruta blanca y fondo de infusión: toques de manzanilla, cantueso, tomillo y romero. En boca, es un vino voluminoso y sedoso, de marcado carácter mediterráneo. Invita a beber es muy fluido. Vino de vendimia. Es versátil y da mucho juego a nivel gastronómico.

En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, alrededor de 12 °C, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. Para acompañar... Pastas con salsa boloñesa. Verduras a la brasa. Pollo asado con hierbas de Provenza. Embutidos de los ricos: lomo ibérico, butifarra, etc. Quesos semicurados.

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