

SOL I VENT BLANC 2019

Reconeixements:

Guia Peñín 2021: 89 punts.

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 13,7% vol.

Acidesa total: 3,82 g/l

Acidesa volàtil: 0,25 g/l

pH: 3,3

SO₂ lliure: 25 mg/l

SO₂ total: 69 mg/l

Sucres: 0,4 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



Viticultura

Vinyes als terraprimers de Vilajuïga al voltant del celler sobre parcel·les de sòls granítics.

Varietats

Lledoner blanc (60%), macabeu (38%), i lledoner roig (2%)

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

El vi macera amb les mares durant 4 mesos en dipòsit d'inox.

Tipus de vi

Vi blanc de raïm ecològic, el primer blanc ecològic d'Espelt

Nota de tast

Vi franc, d'acidesa marcada, amb certa complexitat pel treball realitzat amb les mares. És volgutament fresc. En nas, notes de fruita blanca i fons d'infusió: tocs de camamilla, cap d'ase, farigola i romaní. En boca, és un vi voluminós i sedós, de marcat caràcter mediterrani. Convida a beure és molt fluid. Vi de verema. És versàtil i dona molt de joc a nivell gastronòmic.

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.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com