

VAILET 2018

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 12,5% vol.

Acidez total: 3,35 g/l

Acidez volátil: 0,2 g/l

pH: 3,24

SO₂ libre: 20 mg/l

SO₂ total: 56 mg/l

Azúcares: 0 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl

Tapón: corcho natural 45x24 mm o

rosca disponible 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, 12 botellas de 50 cl

(255x200x310 / 11 kg).



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos franco arcillosos sobre granito.

Variedades

Lledoner blanco (garnacha blanca) 50% | Macabeo 50%

Añada 2018

Una añada marcada por una baja pluviometría, muy por debajo de la mediana de los últimos años que se ha situado en los 550mm³ anuales. El año ha sido caluroso sobre todo los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio pero sin agua a final de verano La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento. Inicio de vendimia el 31 de agosto y finalización el 1 de septiembre.

Elaboración

Maceración pelicular de la garnacha blanca durante 3 horas. Fermentación a 14°C de las dos variedades por separado. Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable antes del embotellado. Filtración estéril.

Tipología de vino

Blanco joven, seco.

Nota de cata

De color amarillo pálido con ribete verdoso. Destacan los aromas de fruta blanca, de pera y manzana esencialmente. Toques florales de fondo. Acidez marcada y notas cítrica que se reivindican en nariz y boca. Versátil y de carácter mediterráneo, con una intensidad aromática matizada. Un vino goloso y amable para tomar a copas.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 8-9 °C y mantenerlo fresco en una cubitera con agua y hielo.

Para acompañar... Vailet es el vino que escogemos para conversar con amigos alrededor de unas raciones de calamares, almejas y pescado fresco. Es tan generoso que dejará que el pescado y el marisco sea el protagonista. Se encargará de potenciar su gusto y de refrescarnos el paladar.