

VIDIVÍ 2019

Reconeixements:

Decanter Asia Wine Awards: Medalla de Bronzel (Setembre, 2018) | Guia Peñín 2019: 90 punts | Decanter Asia Wine Awards: Commended (Octubre, 2014) | Concours Mondial Bruxelles: Medalla de plata (2013) | Guia Gourmets (Los Mejores Vinos de España 2014): 91 punts.

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 14,63% vol.
Acidesa total: 3,61 g/l
Acidesa volàtil: 0,49 g/l
pH: 3,54
SO₂ lliure: 26 mg/l
SO₂ total: 42 mg/l
Sucres: 1,1 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
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

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

Formats especials

Cartró, 12 ampolles de 50 cl
(255x200x310 / 11 kg)
Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit.

Varietats

Lledoner negre (garnatxa) 80% | Merlot 10% | Cabernet Sauvignon 10 %

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

Maceració prefermentativa a 8 oC. Fermentació durant 18 dies a 25 oC en acer inoxidable. Criança de 12 mesos en bótes de roure francès de 500 i 700 litres de capacitat. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre ecològic

Nota de tast

De color lilós, amb capa alta, el color brillant de les prunes negres. Aromes intensos de fruita negra i vermella amb tocs balsàmics i notes mentolades. En airejar la copa, apareixen les aromes florals de violeta i les herbes mediterrànies com la farigola. En boca, té una acidesa marcada, que li donarà vida, i un taní vellutat. És versàtil, modern i gastronòmic.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 15-17 oC.

Per acompanyar... Carns de caça, plats de cullera i coccions llargues, pastes farcides, carns amb salsa.

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

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