

EFÍMERA 2020

Reconeixements i premis

Vinari de Bronze 2018 (Efímera 2017)

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 14,5% vol.

Acidesa total: 3,5 g/l

Acidesa volàtil: 0,22 g/l

pH: 3,48

SO2 lliure: 12 mg/l

SO2 total: 36 mg/l

Sucres: 1,2 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl

Tap: suro natural 44x24 mm

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europalet

84 c./p. 6 a. 84x121x145,50 cm / 665 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà, situades a Vilajuïga, prop del celler. Sòls granítics amb pendents suaus.

Varietats

Lledoner negre 100%

Anyada 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més difícils de les viscudes fins ara. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem començat la verema el 13 d'agost.

Elaboració

Vi ecològic de maceració carbònica, elaborat amb el raïm sencer. Fermentat a 24 °C en dipòsit d'acer inoxidable 10 dies. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi ecològic de maceració carbònica

Nota de tast

De color cirera, brillant i amb ribets blavosos. Aromes intensos de fruita vermella i negra, entre cireres i mores, amb un fons que recorda a les cookies de xocolata. En boca té un pas sedós, delicat i agradable, amb notes florals subtils de fons. És un vi fresc i amb volum, de post gust llarg, que convida a beure i a celebrar l'instant.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 13-16 oC.

Exel·lent per aperitius i carns blanques a la planxa. Ideal també per acompanyar plats de pasta, peixos de raspa i cremes. Es pot beure també tot sol.

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