

CORALÍ 2020

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,9% vol.
Acidez total: 3,69 g/l
Acidez volátil: 0,23 g/l
pH: 3,28
SO₂ libre: 20 mg/l
SO₂ total: 48 mg/l
Azúcares: 0,4 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl.
Tapón: corcho natural 45x24 mm
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

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

Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl.
(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos de granito en pendientes suaves.

Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra)

Añada 2020

En 2020 hemos tenido una de las añadas más difíciles de las vividas hasta ahora. Los datos pluviométricos son superiores a la media de cada año, han sido 720 mm, unos 120 mm más respecto a los 600 mm habituales. Las precipitaciones han sido concentradas en otoño con episodios torrenciales y en primavera con muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las temperaturas suaves de la primavera, ha hecho que tuviéramos una presión muy importante de enfermedades fúngicas. El verano ha sido suave y seco, con vientos de sur y una temperatura media de 22,5 °C. La vendimia ha sido menos productiva que otros años debido a las enfermedades fúngicas y los jabalíes, pero el equilibrio y la calidad se han mantenido en valores similares a los de otros años. Hemos empezado la vendimia el 13 de agosto.

Elaboración

Mosto sin maceración. Desfangado estático. Sólo utilizamos el mosto flor. Fermentación a 14 °C durante 15 días máximo y con la mínima intervención. Filtración estéril.

Tipología de vino

Rosado ecológico.

Nota de cata

De color salmón pálido, limpio y brillante. Una nariz elegante con presencia de aromas de fruta blanca, principalmente pera y de hueso. Es elegante, fresco y amable, con notas florales sutiles de pétalos de rosa, de fondo. En boca es amable, fresco, de paso ligero y cremoso. Se reivindican las notas cítricas, principalmente de mandarina, y tiene una acidez marcada que lo hace muy adecuado para acompañar platos de mar.

En la mesa

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

Para acompañar... Los rosados son muy agradecidos. Siempre quedan bien con la cocina mediterránea; pescado, verduras a la brasa, arroces, mariscos... Pero sin duda la apuesta ganadora es el pescado azul: sardinas a la brasa, atún rojo, salmón al horno con lima y salsa de soja. Perfecto para una mariscada con amigos.

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