

# LLEDONER ROIG 2018

## Reconocimientos:

Guía Peñín 2021: 92 puntos - 2020: 93 puntos -  
2019: 93 puntos - 2015: 92 puntos (Octubre, 2015)  
| Grenaches du Monde: Medalla de bronce  
(Febrer, 2016)| Decanter World Wine Awards:  
Medalla de bronce (Maig, 2015)

## Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Análisis

Alcohol: 12,50% vol.  
Acidez total: 4,17 g/l  
Acidez volátil: 0,13 g/l  
pH: 3,1  
SO<sub>2</sub> libre: 21 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 78 mg/l  
Azúcares: 1 g/l

## Presentación

Botella: Burgundy Isis 75 cl  
Tapón: corcho natural 49x24 mm  
Cápsula: 100% estaño

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl  
(305x280x185 mm / 9,30 kg)

## Europallet

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

espelt  
Viticultors de l'Empordà

## Espelt Viticultors, SL.

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



## Viticultura

El Lledoner roig (Garnacha gris), es una variedad que tiene la piel rosada y que es autóctona de l'Empordà y el sur de Francia (sobre todo de Banyuls). Es de la familia del Lledoner tinto y el blanco (Garnachas tinta y blanca). En nuestro caso, encontramos estas cepas diseminadas entre nuestra Cariñena más vieja en una relación de entre el 2% y el 4%. Son viñas en vaso, enraizadas sobre terrenos pizarrosos y pobres. Las vamos recogiendo mientras paseamos entre el viñedo, justo cuando empiezan a estar maduras. Los rendimientos son de unos dos quilos y medio por cepa.

## Variedades

Lledoner roig (garnacha gris) 100%

## 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 550 mm 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 la vendimia el 13 de septiembre.

## Elaboración

Refrescamos la uva antes de prensarla entera con la rapa. Prensa directa para evitar que el vino se tiña de color rosado. Rendimientos muy bajos. Extracción del mosto y desfangado estático. Fermentación parcial en inox y después paso por huevo de hormigón, con las madres en suspensión, durante 6 meses.

## Tipo de vino

Vino blanco con crianza sobre sus lías.

## Nota de cata (octubre de 2018)

Color amarillo brillante, con cuerpo y estructura. En nariz destacan los aromas salinos, como también la flor de naranjo, la manzanilla, las especias balsámicas y un fondo mentolado que lo hacen muy singular. Voluminoso y seductor en boca, con una acidez marcada que lo hace vibrante y largo, persistente. Un blanco con tensión y longitud, muy gastronómico, que armoniza con la gastronomía de mar y montaña del Ampurdán. Complejo y auténtico, un reflejo de la franqueza de la variedad.

## En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. (10-12 °C). Para acompañar... Platos cocinados con hinojo o apio. Gambas, almejas y pescado al horno (rodaballo, rape, merluza). Piensa en Lledoner Roig la próxima vez que vayas a la pescadería.