

VAILET 2020

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 12,95% vol.

Acidez total: 3,45 g/l

Acidez volátil: 0,2 g/l

pH: 3,33

SO₂ libre: 20 mg/l

SO₂ total: 49 mg/l

Azúcares: 0,4 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 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

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, hielo y sal.

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.

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