

LLEDONER ROSAT 2020

Premios y reconocimientos

Vinari de Plata 2021 | Vinari de Plata 2018

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,85% vol.

Acidez total: 3,94 g/l

Acidez volátil: 0,23 g/l

pH: 3,26

SO₂ libre: 17 mg/l

SO₂ total: 41 mg/l

Azúcares: 1 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

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

45 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. Suelo franco arcilloso sobre granito.

Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra).

Añada 2019

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 durante 18 horas a 10 °C. Desfangado estático y fermentación a 14 °C durante 15 días. Ligera crianza sobre lías 2 meses. Filtración estéril.

Tipología de vino

Rosado ecológico

Nota de cata

De color rosa intenso, limpio y brillante. En nariz, predominan los aromas de fruta roja y especialmente la frambuesa, con un fondo cítrico y un punto floral. Es un vino goloso con toques salinos, fresco y versátil. Acidez marcada en boca, directo y franco, con un paso agradable, delicado y envolvente. Persistente e ideal para acompañar las comidas basadas en la pasta y con un punto de sal.

En la mesa

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

Para acompañar... El Lledoner rosado es un vino que gusta y que os hará salivar cuando lo acompañéis con arroces, pasta alla puttanesca (con anchoas, tomates, olivas, taperas...), pizza de la buena, de la que se cocina en casa con amor. Y también si lo armonizáis con las anchoas de l'Escala.

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

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