

# QUINZE ROURES 2016

## Reconocimientos:

Guía Peñín 2019: 90 puntos - 2015: 90 puntos - 2014: 90 puntos | Mundus Vini: Medalla de plata (Septiembre, 2015) | International Wine Challenge (IWC): Commended (Mayo, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim Atkin: 91 puntos (Septiembre, 2013) | La Guía de vins de Catalunya (Tast a cegues): 9,48 puntos | Jancis Robinson: 17 puntos (Julio, 2012).

## Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

## Análisis

Alcohol: 13% vol.  
Acidez total: 5,75 g/l  
Acidez volátil: 0,18 g/l  
pH: 3,25  
SO<sub>2</sub> lliure: 22 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 84 mg/l  
Azúcares: 0,4 g/l.

## Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl  
Tapón: corcho natural 44x24 mm  
Capsula: 100% estaño

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl  
(305x280x185 mm / 8,50 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

## Viticultura

Viñedos plantados entre 1906 y 1973 situados en la zona de Rabós en la D.O. Empordà. Suelos de pizarra poco profundos y con pendiente. El Lledoner roig (Garnacha gris) es una variedad local, que forma parte de la familia de la Garnacha. Su nombre se debe al color grisáceo y rosado pálido de su piel. Las vides están escondidas entre cepas de Cariñena, (3-4%). El Lledoner blanco (Garnacha blanca) se encuentra en la parte inferior de un viñedo de 108 años. Ambas son recolectadas a mano en cajas de quince quilos.

## Variedades

Lledoner roig (garnacha gris) 50% | Lledoner blanco (garnacha blanca) 50%

## Añada 2016

Un año cálido y con valores pluviométricos por encima de la mediana, en Vilajuïga, de 618 listo. Invierno muy seco con un mes de enero termométricamente cálido. La primavera fue muy húmeda, pero las reservas de agua insuficientes para los meses de verano con temperaturas muy elevadas, exceptuando agosto, que se moderaron y la vendimia empezó una semana más tarde de lo previsto inicialmente, el 16. Rachas fuertes de tramontana tanto en invierno como en la primavera sin afectaciones en el viñedo.

## Elaboración

Elaboramos por separado ambas variedades. El Lledoner roig lo prensamos en frío con muy bajo rendimiento a fin de evitar que el vino se tiña de rosado. Parte del vino fermenta en barricas de roble francés (500 l) especialmente elegidas para este vino. Una parte son nuevas y otras se han utilizado hasta tres veces. Crianza de 5 meses en barrica sobre sus propias lías finas.

## Tipo de vino

Blanco con crianza sobre lías en barrica.

## Nota de cata

Un vino blanco complejo que combina frescor y cremosidad. Notas cítricas y tropicales combinadas con toques sutiles de tostado. En boca es cremoso, persistente, profundo y de paso aterciopelado. Un vino seductor y con personalidad que permite realizar armonías muy versátiles con la cocina ampurdanesa.

## En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. (12-14 °C). Para acompañar... Quinze Roures es espectacular en la mesa. Es un vino con cuerpo y aromas especiados, que nos permite combinarlo con platos más ricos: Calderetas de pescado, arroces con verduras, pollo y mariscos. Verduras de otoño como la calabaza, la escalibada de pimientos de temporada.

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