

QUINZE ROURES 2016

Reconeixements:

Guia Peñín 2019: 90 punts - 2015: 90 punts - 2014: 90 punts | Mundus Vini: Medalla de plata (Setembre, 2015) | International Wine Challenge (IWC): Commended (Maig, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Tim Atkin: 91 punts (Setembre, 2013) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues): 9,48 punts | Jancis Robinson: 17 punts (Juliol, 2012)

Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Anàlisi

Alcohol: 13% vol.
Acidesa total: 5,75 g/l
Acidesa volàtil: 0,18 g/l
pH: 3,25
SO₂ lliure: 22 mg/l
SO₂ total: 84 mg/l
Sucres: 0,4 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Europallet

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



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes plantades entre 1906 i 1976 a la zona de Rabós a la D.O. Empordà. Sòls de pissarra poc profunds i amb pendent. El lledoner roig (garnatxa grisa) és una varietat local que forma part de la família de la garnatxa. Deu el seu nom al color grisenc i rosat pàl·lid de la seva pell. Els ceps estan amagats entre altres ceps de carinyena (en una proporció d'un 3-4%). El lledoner blanc (garnatxa blanca) es troba a la part inferior d'una vinya de 108 anys. Totes dues es veremen a mà en caixes de 15 kg.

Varietats

Lledoner roig (garnatxa grisa) 50% | Lledoner blanc (garnatxa blanca) 50%

Anyada 2016

Un any càlid i amb valors pluviomètrics per sobre de la mitjana, a Vilajuïga, de 618 litres. Hivern molt sec amb un mes de gener termomètricament càlid. La primavera va ser molt humida, però les reserves d'aigua van ser insuficients per als mesos d'estiu, amb temperatures molt elevades, tret de l'agost, que es van moderar i la verema va començar una setmana més tard del previst inicialment, el 16. Ràfegues fortes de tramuntana tant a l'hivern com a la primavera sense afectacions a la vinya.

Elaboració

Elaborem les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) el presem en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es tenyeixi de rosat. Una part del vi fermenta en barriques de roure francès (500 l), especialment escollides per a aquest vi, una altra part en barriques noves i les altres s'han fet servir tres vegades. Criança de 5 mesos en barrica sobre les pròpies mares fines.

Tipus de vi

Blanc amb ciança sobre mares en barrica.

Nota de tast

Vi blanc complex, que combina frescor i cremositat. Notes cítriques i tropicals combinades amb tocs subtils de torrats. En boca és cremós, persistent, profund i de pas vellutat. Un vi seductor i seriós que permet fer lligams molt versàtils amb la cuina empordanesa.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdríem les aromes. (12-14 °C).

Per acompanyar... El Quinze roures és un gran vi per als àpats. És un vi amb cos i aromes especiades. Podem combinar-lo amb plats més intensos: calderetes de peix, arròs amb verdures, pollastre i marisc, verdures de tardor com la carbassa o escalivda de pebrot.

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