

QUINZE ROURES 2020

Reconocimientos:

90 puntos Guía Peñín 2022 | 9,42 puntos La Guía de Vins 2021 | 89 puntos Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronce. 2021 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2013 | Decanter Asia Awards: Medalla de Plata. 2018 | International Wine Challenge: Commended. 2015 | Mundus Vini: Medalla de Plata. 2015 | 9.49 puntos. La Guía dels Vins de Catalunya 2015

Copa recomendada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Análisis

Alcohol: 12,7% vol.
Acidez total: 3,7 g/l
Acidez volátil: 0,2 g/l
pH: 3,29
SO₂ lliure: 28 mg/l
SO₂ total: 67 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

Espelt Viticultors, S.L.

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



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 blanco (garnacha blanca) 60% | Lledoner blanco (garnacha gris) 40%

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

Elaboración de las dos variedades por separado. El lledoner roig (garnacha gris) se prensa en frío con un rendimiento muy bajo para evitar que el vino se tiña de color rosado. una parte del vino fermenta en inox, otra en barricas de roble francés de 500 litros especialmente escogidas para este vino y en barricas nuevas y un 20% en huevo de cemento para buscar la complejidad. Crianza de 5 meses con las lías.

Tipo de vino

Blanco con crianza sobre lías en barrica.

Nota de cata

Frescor y cremosidad en un vino blanco con intensidad aromática. Notas de fruta blanca como pera y manzana pero también de melón. En boca es salino, voluminoso, profundo y tiene un paso aterciopelado. Es fresco, con un punto de mineralidad que lo convierte en ágil y amable. Es un vino seductor y versátil que armoniza 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.