

QUINZE ROURES 2020

Reconeixements:

90 punts Guia Peñín 2022 | 9,42 punts La Guia de Vins 2021 | 89 punts Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 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 punts. La Guia dels Vins de Catalunya 2015

Copa recomanada

Riedel mod. Oaked Chardonnay / Montrachet

Anàlisi

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

Espelt Viticultors, SL.

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



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 blanc 60% | Lledoner roig 40%

Anyada 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més difícils de les viscudes fins ara. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem començat la verema el 13 d'agost.

Elaboració

Elaboració de les dues varietats per separat. El lledoner roig (garnatxa grisa) es premsa en fred amb un rendiment molt baix per evitar que el vi es teneixi de rosat. Una part del vi fermenta en inox, una altra en barriques de roure francès (500 l), especialment escollides per a aquest vi, i en barriques noves i un 20% en ou de ciment per buscar la complexitat. Criança de 5 mesos amb les mares.

Tipus de vi

Blanc amb ciança sobre mares en barrica.

Nota de tast

Frescor i cremositat en un vi blanc amb intensitat aromàtica. Notes de fruita blanca com ara pera i poma i també de meló. En boca és salí, voluminós, profund i té un pas vellutat. És fresc, amb un punt de mineralitat que el fa especialment àgil i amable. És un vi seductor i versàtil que harmonitza amb cuina empordanesa.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, no massa fred, o ens perdriem 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.