

# SAULÓ 2020

## Reconocimientos:

Vinari de Oro al Mejor Tinto Joven 2021 | Grenaches du Monde: Medalla de Plata, 2021 | 9,52 puntos La Guía de Vins de Catalunya 2020 | Decanter World Wine Award: Medalla de Bronce. 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Plata. 2019 | Asia Wein Trophy: Medalla de Oro 2018 | Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro 2018 | Vinari de Bronce especial de la DO Empordà 2014 | Vinari de Oro al Mejor Tinto Joven 2014 | Prix du Public des Jardins (Canadá): Medalla de Oro 2012

## Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

## Análisis

Alcohol: 14,47% vol.  
Acidez total: 3,43 g/l  
Acidez volátil: 0,43 g/l  
pH: 3,57  
SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 44 mg/l  
Azúcares: 0,7 g/l

## Presentación

Botella: Prestigio Eco canela 75 cl  
Tapón: corcho natural 45x24 mm  
o tapón de rosca bajo petición  
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

100 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg  
60 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

## Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl  
(320x210x410 / 16 kg)



## Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Granito descompuesto de tipo glacis en la vertiente de la Serra de l'Albera.

## Variedades

70 % lledoner negre (garnacha tinta) | 30 % cariñena

## 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 cada parcela por separado y se entra una pequeña parte de la uva con rapa. Maceración prefermentativa en frío de 36 horas. Fermentación de la cariñena a 25 °C y del lledoner negre (garnacha) a 25 °C, hasta un máximo de 30 °C. Crianza sobre sus lías durante cuatro meses. Filtración ligera.

## Tipología de vino

Vino tinto ecológico

## Nota de cata

De color rojo rubí, de capa alta. En nariz, notas de fruta negra, sobre un fondo especiado, de bosque mediterráneo y notas de caramelo. El paso por boca es balsámico, agradable y aterciopelado. Retornan los aromas de fruta roja y de miel y destaca por su equilibrio. Es un vino sin aristas, sutil y persistente, fácil de beber y de pos gusto largo.

## En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 13-14°C, ligeramente fresco.

Para acompañar... Siempre que queramos tomar vino tinto y que la comida sea ligera: filete de cerdo a la brasa, pollo, verduras a la brasa, pasta con salsa de tomate, tortillas...

espelt  
Viticultors de l'Empordà

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