

SAULÓ 2020

Reconeixements:

Vinari d'Or al Millor Negre Jove 2021 | Grenaches du Monde: Medalla de Plata, 2021 | 9,52 punts La Guia de Vins de Catalunya 2020 | Decanter World Wine Award: Medalla de Bronze. 2021 | Decanter World Wine Award: Medalla de Plata. 2019 | Asia Wein Trophy: Medalla d'Or 2018 | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or 2018 | Vinari de Bronze especial de la DO Empordà 2014 | Vinari d'Or al Millor Negre Jove 2014 | Prix du Public des Jardins (Canadà): Medalla d'Or 2012

Copa recomanada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Anàlisi

Alcohol: 14,47% vol.
Acidesa total: 3,43 g/l
Acidesa volàtil: 0,43 g/l
pH: 3,57
SO₂ lliure: 20 mg/l
SO₂ total: 44 mg/l
Sucre: 0,7 g/l

Presentació

Ampolla: Prestigio Eco canela 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm o
tap de rosca disponible sota comanda
Càpsula: 100% complexa

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(230x150x340 mm / 8 kg) o
Cartró, 12 ampolles de 75 cl
(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

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

Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Granits descompost de tipus glacis al vessant de la serra de l'Albera.

Varietats

70 % lledoner negre (garnatxa negra) | 30 % carinyena

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 tingués 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 cada parcel·la per separat i s'entra una petita part de raïm amb rapa. Maceració prefermentativa en fred de 36 hores. Fermentació de la carinyena a 25 °C i del lledoner negre (garnatxa negra) a 25 °C, fins a un màxim de 30 °C. Criança sobre les seves mares durant quatre mesos. Filtració lleugera.

Tipus de vi

Vi negre ecològic

Nota de tast

De color vermell robí, de capa alta. En nas, notes de fruita negra, sobre un fons especiat, de bosc mediterrani i notes de caramel. El pas per boca és balsàmic, agradable i vellutat. Retornen les aromes de fruita de fruita vermella i de mel, i destaca pel seu equilibri. És un vi sense arestes, subtil i persistent, fàcil de beure i de post gust llarg.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 13-14 °C, lleugerament fresc.

Per acompanyar... Sempre que vulguem beure vi negre i que el menjar sigui lleuger: filet de porc a la brasa, pollastre, verdures a la brasa, pasta amb salsa de tomata, truites...

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