

SOL I VENT 2020

Reconocimientos:

16,5 Scored Jancis Robinson | 9,20 punts La Guia de Vins de Catalunya 2021 | 90 puntos Guía Peñín 2022 | 92 puntos Miquel Hudin | Vinari de Plata 2020 Negres Joves | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2021 | Decanter Asia Awards: Medalla de Bronce. 2018 | Medall d'Or Mundus Vini. 2015

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 14,07% vol.
Acidez total: 3,67 g/l
Acidez volátil: 0,37 g/l
pH: 3,5
SO₂ libre: 21 mg/l
SO₂ total: 32 mg/l
Azúcares: 0,7 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Terra 75 cl
Tapón: corcho natural 49x24 mm
Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Formatos especiales

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 propios en la D.O. Empordà, plantados hace doce años sobre suelos de glaci granítico, al pie de la Sierra de la Albera, en el extremo este de los Pirineos. Los viñedos se encuentran alrededor de la bodega y los cultivamos siguiendo los planteamientos de la viticultura ecológica, hacia donde queremos encaminar nuestros vinos. Las variedades elegidas son el Lledoner negre (Garnacha tinta) debido a su capacidad para crecer bien en aquellas zonas con más tramontana; el Monastrell: una variedad de ciclo largo que pasa por un proceso de poda de dos etapas para ajustar su dominancia apical; y el Syrah: que se encuentra protegido del viento por la Garnacha. Toda la vendimia se realiza a mano. Una mezcla 100% mediterránea.

Varietades

53% Lledoner negre (garnacha) | 17% Syrah | 20% Monastrell

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

Se recoge toda la uva a mano. Maceración prefermentativa en frío. Cada parcela se fermenta por separado y entra un bajo porcentaje de uva con rapa. Fermentación maloláctica y crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable. El vino no se clarifica, se estabiliza de manera natural durante el invierno. Filtración muy ligera. todo el proceso se realiza siguiendo los estrictos parámetros del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Tipo de vino

Tinto con cuerpo, sin barrica. Crianza sobre lías.

Nota de cata

Maridaje de sol y viento en la botella; la mediterraneidad embotellada. De color violeta intenso, un vino 100% ampurdanés que destaca por su intensidad aromática. En nariz, predomina la fruta negra por encima de la roja. Fondo balsámico y de sotobosque mediterráneo (romero...) y de resina de pino. Aparecen las notas especiadas y delicadamente el regaliz. Es un vino fresco y goloso, de taninos redondos con un fondo mineral en homenaje a los suelos de pizarra del Ampurdán.

En la mesa

Recomendamos servirlo ligeramente fresco, alrededor de 14 °C, pero no demasiado frío, o nos perderíamos sus aromas. Para acompañar... Pastas con salsa boloñesa. Verduras a la brasa. Pollo asado con hierbas de Provenza. Embutidos de los ricos: lomo ibérico, butifarra, etc. Quesos semicurados.