

SOL I VENT 2020

Reconeixements:

Decanter Asia Wine Award: Medalla de bronze (Setembre, 2018) | Guia Peñín 2021: 90 punts - 2019 - 89 punts | Munus Vini: Medalla d'Or (Setembre, 2015) | Vinari de Plata 2014 Negres Joves | Vinari de Plata 2020 Negres Joves.

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 14,07% vol.
Acidesa total: 3,67 g/l
Acidesa volàtil: 0,37 g/l
pH: 3,5
SO₂ lliure: 21 mg/l
SO₂ total: 32 mg/l
Sucres: 0,7 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Terra 75 cl
Tap: suro natural 49x24 mm
Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(305x280x185 mm / 8,50 kg)

Formats especials

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 pròpies a la D.O. Empordà, plantades fa dotze anys sobre sòls de glacis granític, al peu de la serra de Verdera, al final dels Pirineus. Les vinyes es troben al voltant del celler i les cultivem segons els criteris de la viticultura ecològica, que és cap on volem encaminar els nostres vins. Les varietats escollides són el lledoner negre (garnatxa negra), per la seva capacitat de créixer bé a les zones on bufa més la tramuntana; el monastrell (mouvedre), una varietat de cicle llarg que passa per un procés de poda de dues etapes per ajustar la seva dominància apical; i el sirà, que es troba protegit del vent per la garnatxa. Una barreja 100% mediterrània.

Varietats

63% Lledoner negre (garnatxa) | 17% Syrah | 20% Monastrell

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

Es cull tot el raïm a mà. Maceració prefermentativa en fred. Cada parcel·la es fermenta per separat i s'entra un baix percentatge de raïm amb rapa. Fermentació malolàctica i criança sobre les mares en dipòsits d'acer inoxidable. El vi no es clarifica, s'estabilitza de manera natural durant l'hivern. Filtració molt lleugera. Tot el procés es fa seguint els estrictes paràmetres del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Tipus de vi

Vi negre ecològic amb cos, sense pas per barrica.

Nota de tast

Maridatge de sol i vent a l'ampolla; la mediterraneïtat embotellada. De color violeta intens, un vi 100% empordanès, que destaca per la seva intensitat aromàtica. En nas, predomina la fruita negra sobre la vermella. Fons balsàmic i de sotabosc mediterrani (romaní, cap d'ase i farigola) i de resina de pi. Apareixen les notes especiades i delicadament la regalèssia. És un vi fresc i golós, de taní rodó amb un fons mineral en homenatge als sòls d'esquistos de l'Empordà.

A taula

Recomanem servir-lo lleugerament fresc, 12 oC, no massa fred, o ens perdrem les aromes. Per acompanyar... Pasta acompanyada amb salsa bolonyesa, amb tomata i orenga. Verdures a la brasa. Pollastre rostit amb herbes de Provença. Embotits dels més bons: llom ibèric, botifarra, etc. Formatges semicurats.