

CORALÍ 2021

Copa recomendada

Riedel mod. Riesling / Sangiovese

Análisis

Alcohol: 13,6% vol.

Acidez total: 4,07 g/l

Acidez volátil: 0,2 g/l

pH: 3,1

SO₂ libre: 19 mg/l

SO₂ total: 34 mg/l

Azúcares: 1 g/l

Presentación

Botella: Bordelesa Stylus blanca 75 cl.

Tapón: corcho natural 45x24 mm

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

80 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg

48 c./p. 12 b. 80x120x150 cm / 996 kg

Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl.

(320x210x410 / 16 kg)



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos de propiedad en la D.O. Empordà. Suelos de granito en pendientes suaves.

Variedades

100% Lledoner negre (garnacha negra)

Añada 2021

Este ha sido el año más seco que hemos tenido en los más de veinte años de vida de la bodega. Hemos empezado con muy poca agua desde el invierno y la climatología se ha mantenido seca durante todo el período. En el mes de abril hemos tenido una helada que ha afectado a una cantidad importante de viñedos y con una distribución bastante errática. El verano fue poco caluroso. Sólo hemos tenido algo de lluvia a principios de septiembre que nos ha permitido llegar al final de la vendimia con una madurez óptima y con rendimientos muy bajos, en general. Las uvas en la época de floración han tenido bastante corrimiento y en el momento de crecimiento celular de las bayas, hasta el envero, ha habido poca división celular y por tanto bayas pequeñas. Pese a las lluvias, las bayas ya no han crecido mucho más. Hemos empezado la vendimia el 13 de agosto.

Elaboración

Elaborado como un vino blanco. Desfangado estático durante 48 horas. Sólo utilizamos el mosto flor. Fermentación a 16 °C durante 13 días máximo y con la mínima intervención. Filtración estéril.

Tipología de vino

Rosado ecológico.

Nota de cata

De color salmón pálido, limpio y brillo. Una nariz elegante con presencia de aromas frutales blanca, principalmente pera, y de frutas de hueso. Es elegante, fresco y amable, con notas florales sutiles de pétalos de rosa, de fondo. En boca es amable, fresco, de paso ligero y cremoso. Se reivindicán las notas cítricas, principalmente de mandarina, y tiene una acidez marcada que lo hace perfecto para acompañar platos de mar.

En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de 8-9 °C y mantenerlo en fresco en una cubitera con agua, hielo y sal.

Para acompañar... Los rosados son muy agradecidos. Siempre quedan bien con la cocina mediterránea; pescado, verduras a la brasa, arroces, mariscos... Pero sin duda la apuesta ganadora es el pescado azul: sardinas a la brasa, atún rojo, salmón al horno con lima y salsa de soja. Perfecto para una mariscada con amigos.

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